Österreich € 2,20 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,20 • Belgien € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

4 198140 101957 02

Frau mit Herz

Spezial

BACKEN

nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 2/2007

€ 1,95

Für Verwöhnte

Schoko-Orangen-Roulade

Für Anspruchsvolle

Weintrauben-Rieslingtorte

Für Feinschmecker

Klassischer Apfelkuchen

Für groß und klein

Plätzchen über Plätzchen

Knusprige Waffeln • Saftige Pflaumenkuchen • Brötchen fürs Frühstück • Köstliche Kranzkuchen *Backen macht Spaß*

Tolle Rezepte, klasse Tipps!

Einfach *Lea*.

Einfach gut.

Jetzt NEU bei Ihrem Zeitschriften-händler

***Pflaumenkuchen** vom Blech, dick mit Streusel bestreut, wer hat das nicht als schöne Kindheitserinnerung? Lassen Sie den Traum vom Kuchen wahr werden – backen Sie einen. S. 40-43*

Kuchen a

Sie erwarten Gäste zum Kaffee? Backen Sie mal wieder eine Torte! Mit Obst, mit Creme, mit Sahne und allem drum und dran. Das wird garantiert ein vergnüglicher Kaffeeklatsch. S. 18-21

Impressum

Frau mit Herz Spezial
Backen nach Großmutters Art
Redaktion:
Sonnenverlag GmbH & Co. KG
Redaktion Themenhefte
Rotweg 8, 76532 Baden-Baden
Chefredakteurin: Erika Poese
Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.)
Schlussredaktion: Rita Kopf
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese
Digitale Bildbearbeitung:
SRS Medien GmbH, Franckensteinstr. 18
77749 Hohberg, Hofweier
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2007

Verlag: Sonnenverlag GmbH & Co. KG
Postfach 2009, 76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-0
Telefax: 07221/35 01-2 95
www.klambt.de
Geschäftsführung:
Lars J. Rose
Verlagsleiterin: Nicole Oefler
Objektleiterin: Silke Oman

Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 1545 • 67325 Speyer,
E-Mail: kontakt@klambt.de, www.klambt.de
Vertriebsleiter: Friedrich Adam

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet

Abo-Service: Telefon: 01 80/5 71 83 86
(12 Cent/Minute) Telefax: 0 62 32/3 10-2 12
E-Mail: abo@klambt.de
Anzeigenleiter: Walter Karl Eder
(verantwortlich für den Anzeigenteil)
Anzeigenverkaufsleitung:
Brigitte Butz, Telefon: 0 62 32/310-2 66
Telefax: 0 62 32/310-2 73
E-Mail: anzeigen@klambt.de
www.media.klambt.de
Anzeigenstruktur: Tina Wagner
Anzeigenpreisliste vom 01.01.2007
Druck: Broschek-Druck, Lübeck
Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
Frau mit Herz • Welt der Frau • Lea • Lea Frisuren • Welt der Frau Frisuren • Rezepte mit Pfiff • Backen nach Großmutters Art • Stars und Melodien und Sonderhefte

Schokoladentorten *sind nichts für jeden Tag – das mal vorweg. Doch wenn ein Familienfest bevorsteht, dann gehört eine auf den Kaffeetisch.* *Rezepte S. 44-47*

Plätzchen *für lange Winterabende - dazu gehören auch die Orangenrauten, die etwas Arbeit machen. Doch die Mühe lohnt – sie schmecken einmalig gut.* *S. 22-29*

us Omas Backbuch

4-7 Omas Apfelkuchen kommen direkt aus dem Paradies

8-9 Wenn der Mohn im Backofen „blüht", gibt es köstliche Kuchen

10-11 Für Naschkatzen: Waffeln – schnell gebacken

12-15 Omas fein gefüllte Kranzkuchen

16-17 Kinderfest wie zu Großmutters Zeiten

18-21 Torten – Lieblinge der Kaffeegäste

22-29 Aus Omas Backstube: Plätzchen über Plätzchen für lange Winterabende

30-31 Zwei exquisite Herbsttorten

32-33 Frühstück am Sonntag: So fängt der Tag gut an!

34-37 Herbstliche Obstkuchen nach alten Rezepten

38-39 Herzhafte Torten für einen Abend mit guten Freunden

40-43 Jetzt ist Saison für leckere Pflaumenkuchen

44-47 Schokoladenkuchen – unwiderstehlich!

Kranzkuchen *sind die Kuchen, die unsere Großmütter quasi aus dem Ärmel in den Backofen schüttelten. Leicht zu backen und schön anzusehen.* *S. 12-15*

Herzhafte Torten *ersetzen an geselligen Abenden bei Bier und Wein die obligatorischen belegten Brote. Probieren Sie es mal aus!* *S. 38-39*

Auch der Herbst hat viele **Obstsorten**, *die sich prima zum Kuchenbacken eignen. Unsere Apfelkuchen (S. 4-7) und unsere Pflaumenkuchen (S.40-43) beweisen es. Hier Rezepte mit Birnen, Trauben und Hagebutten.* *S.34-37*

Gleich notieren!

Versäumen Sie nicht, das nächste Heft „Backen nach Großmutters Art" zu kaufen! Wir haben für Sie Rezepte für Omas einmalig gute Streuselkuchen, ihre berühmten Souffles, ihre Sahnetorten, ihre preiswerten Alle-Tage-Kuchen, ihre selbstgebackenen Puddings, ihre Kuchen mit Obst aus dem Glas und vieles, vieles mehr. Außerdem, wie immer: Tipps und Tricks rund um die Backstube.

„Backen nach Großmutters Art" gibt es ab

17. Januar 2008

bei Ihrem Zeitschriftenhändler

Schneller Apfelkuchen

Apfel-Mandel-Pie

Teig:
- je 100 g Butter und Zucker
- 1 Ei
- 150 g Mandeln, fein gemahlen
- 150 g Mehl

Füllung:
- 600 g Äpfel (z. B. Delicius)
- 1/2 TL frischer Zitronensaft
- 2 EL brauner Rum
- 20 g Rosinen

Außerdem:
- 30 g Biskuitbrösel
- Eigelb zum Bestreichen
- Puderzucker

1. Butter cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker und das Ei unterrühren. Mandeln mit Mehl mischen und zufügen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Rum beträufeln. Die Rosinen untermischen.

3. Teig halbieren, eine Hälfte größer als die Pieform (24 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, Rand leicht andrücken. Boden mit Biskuitbrösel bestreuen und Apfel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

4. Restl. Teig ausrollen, eine Platte in Größe der Pieform und ca. 1 cm breite Streifen ausschneiden. Den oberen Kuchenrand mit Eigelb bestreichen, die Teigplatte darauf legen und am Rand leicht andrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen, die Streifen als Gitter auflegen und mit restl. Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 40-45 Min. backen. Mit Puderzucker besieben und warm oder kalt servieren.

Schneller Apfelkuchen

- 1 fertiger Obstkuchenboden
- 2 EL Quittengelee
- 1 kg Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 1/4 l Weißwein
- 80 g Zucker
- 100 g Rosinen

Dekoration:
- 250 g Sahne, 20 g Zucker
- 1 TL gehackte Pistazien

1. Den Kuchenboden mit Quittengelee bestreichen.

2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden.

3. Wein mit Zucker aufkochen und die Apfelspalten darin zugedeckt 6-8 Min. dünsten. In den letzten 2 Min. die Rosinen zugeben. Die Äpfel und Rosinen in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Kuchenboden mit den Apfelspalten belegen und die Rosinen darauf verteilen.

4. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Kuchenrand mit Sahnerosetten verzieren und mit Pistazien bestreuen.

Omas Apfelkuchen kommen direkt aus dem Paradies

Apfelkuchen sind von jeher die Favoriten jeder Kaffeetafel. Jede Großmutter und deren Großmutter hütete ein einmaliges Familienrezept, und so kam im Laufe der Jahre eine hübsche Sammlung von „einmaligen" Apfelkuchen-Rezepten zusammen. Hier eine kleine Auswahl für Sie zum Nachbacken

Apfel-Mandel-Pie

Omas Apfelkuchen

Elsässer Apfelkuchen

Elsässer Apfelkuchen

Mürbeteig:
- 250 g Mehl
- 125 g Butter, in Stückchen
- 75 g Zucker
- 60 ml Weißwein
- 1 Prise Salz

Belag:
- 500 g mittelgroße Äpfel (ca. 6 Stück)
- Saft von 1/2 Zitrone

Guss:
- 3 Eier • 100 g Zucker
- 125 g Sahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:
- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL Mandelblättchen, geröstet

1. Mehl auf ein Backblech sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Butter auf den Mehlrand setzen, übrige Teigzutaten in die Mulde geben und alles rasch zusammenkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel halbieren. Die runde Seite der Apfel in Abständen von 3 mm, bis zur Hälfte einschneiden und die Äpfel mit Zitronensaft bestreichen.

3. Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

4. Teig 1/2 cm dick ausrollen und eine leicht gefettete Springform damit auslegen. Restl. Teig rasch zusammenkneten, zu einem Streifen (3-4 cm breit) ausrollen und als Rand in die Form drücken. Äpfel mit den Einschnitten nach oben auf den Teig legen und den Guss darüber verteilen. Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 45-50 Min. backen.

5. Marmelade erhitzen, glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Kuchenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

Fruchtig-leichte Apfeltorte

Walnussbiskuit:
- 80 g Mehl
- 40 g gemahlene Walnüsse
- 5 Eier, getrennt
- 50 g gehackte Walnüsse
- 120 g Zucker
- 2 cl Wasser
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 20 g zerlassene Butter

Füllung:
- 4 große rotschalige Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Weißwein
- 70 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 3 Blatt weiße Gelatine

Garnitur:
- 1 großer rotschaliger Apfel
- 425 g Sahne
- 30 g Puderzucker
- 50 g gehackte Walnüsse, geröstet

Feiner Nussbiskuit und mit Weißwein zubereitetes Apfelmus als Füllung, lassen diese Torte für alle Apfelkuchen-Fans zu einem Aha-Erlebnis werden. Gleich morgen probieren!

1. Mehl sieben und mit gemahlenen Walnüssen vermischen.

2. Eigelbe mit den gehackten Nüssen, 20 g Zucker, Wasser und Zimt schaumig rühren. Eiweiße mit restl. Zucker und Salz steif schlagen. Beide Massen vorsichtig miteinander vermischen. Nuss-Mehl-Mischung unterrühren und zum Schluss die flüssige Butter zugeben.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen. Biskuitboden am besten über Nacht auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und 2x quer durchschneiden.

4. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel würfeln, mit dem Vanillemark zum Weinsud geben und bei reduzierter Hitze weich kochen.

5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Äpfel fein pürieren und die gut ausgedrückte Gelatine in das heiße Apfelmus rühren. Das Mus bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen. Knapp 1/3 davon beiseite stellen.

6. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und gleichmäßig mit der Hälfte des Apfelmuses bestreichen, zweiten Boden auflegen, mit restl. Apfelmus bestreichen und dritten Boden auflegen. Torte ca. 30 Min. kühl stellen.

7. Für Garnitur den Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in je drei Spalten schneiden. Zitronensaft, Weißwein und Zucker in einem Topf erhitzen. Apfelspalten darin 2-3 Min. kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

8. Zwei Drittel Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Tortenoberfläche und -rand damit einstreichen. Tortenrand mit gehackten Walnüssen einstreuen, beiseite gestelltes Apfelmus gleichmäßig auf der Torte verteilen.

9. Restl. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 12 Tupfen auf die Torte spritzen und je eine Apfelspalte darauf setzen.

Goldbrauner Apfelkuchen

Belag:
- 750 g Äpfel
- 150 g Zucker
- 125 g gehackte Mandeln

Teig:
- 125 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 2 EL Kartoffelmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Außerdem:
- 100 g Zucker zum Bestreuen

Für einen Ausflug ins Grüne ist das der ideale Kuchen: saftig und stabil beim Transport

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und Viertel klein schneiden. Mit Zucker und Mandeln mischen.

2. Für den Teig alle Zutaten glatt verrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und die Apfelmasse darauf verteilen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (mittlere Schiene) ca. 90 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Zucker bestreuen. Falls er zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Fotos: Teubner Foodfoto

Hier „blüht“ der Mohn im Backofen und verspricht großen

Großmutters Spezialku

Wickelkuchen mit Nuss- und Mohnfüllung

Wickelkuchen mit Nuss- und Mohnfüllung

Hefeteig:
- 600 g Mehl • 30 g frische Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 60 g zerlassene Butter, lauwarm
- 60 g Zucker • 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. gemahlene Nelken

Nussfüllung:
- 120 ml Milch • 120 g Zucker
- 1 Msp Zimt
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 1-2 Eiweiß

Mohnfüllung:
- 180 ml Milch • 60 g Zucker
- 3 TL Vanillezucker
- 1 Msp gemahlener Zimt
- 100 g Mohn, frisch gemahlen
- 20 g Hartweizengrieß

Außerdem:
- 1 Kranzkuchenform (26 cm Ø)
- Butter zum Einfetten
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit der Milch auflösen, dabei etwas Mehl vom Rand untermischen. Vorteig mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt.

2. Butter mit Zucker, Ei, Salz und gemahlenen Nelken vermischen, zum Vorteig geben und mit einem Holzspatel zusammenmischen. Mit den Händen weiterarbeiten, dabei den Teig solange schlagen, bis er glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Teig erneut abgedeckt zu doppeltem Volumen gehen lassen.

So wird's gemacht:

1. Die Teigplatte mit der Mohnfüllung bestreichen und aufrollen.

2. Zuerst die Nussrolle, dann die Mohnrolle halbieren.

3. Eine halbe Mohn- und Nussrolle umeinander schlingen.

4. Den Wickelkuchen in die Kranzform legen.

Genuss chen

3. Für die Nussfüllung Milch mit Zucker und Zimt aufkochen, Haselnüsse einrühren, abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen, untermengen.

4. Für die Mohnfüllung Milch, Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen. Mohn einrühren und erneut aufkochen. Grieß untermengen und die Masse weitere 2-3 Min kochen. Abkühlen lassen.

5. Hefeteig in zwei gleich große Stücke teilen und jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte (30x40 cm) ausrollen. Platten jeweils mit der Nuss- bzw. Mohnfüllung bestreichen, dabei einen Rand freilassen, aufrollen. Rollen der Länge nach halbieren, jeweils einen halben Nuss- und Mohnstrang umeinanderschlingen. In eine gefettete Kranzform (26 cm Ø) legen und zugedeckt mind. 15 Min gehen lassen.

6. Kranz im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Min. backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen! In der Form abkühlen, dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Aprikosen-Mohnkuchen mit Streusel

Hefeteig:
- 375 g Weizenmehl • 20 g Hefe
- 190 ml lauwarme Milch
- 45 g Zucker
- 45 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz

Belag:
- 750 g frische Aprikosen
- 1 Pck. Mohnback (von Schwartau)
- 750 g Magerquark, gut abgetropft
- 100 g Schmand
- 2 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Pck. Vanillesaucenpulver

Streusel:
- je 100 g Butter und Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich deutliche Risse an der Oberfläche zeigen.

2. Restl. Zucker mit den übrigen Zutaten verrühren, nach und nach zum Vorteig geben. Zuerst unterrühren, dann mit den Händen einige Minuten kneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Aprikosen blanchieren, häuten, halbieren und entsteinen.

4. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche erneut durchkneten. Auf dem gefetteten Backblech ausrollen und ca. 10 Min. gehen lassen.

5. Für die Streusel Butter mit Zucker, Vanillezucker und Mehl zu Streusel verarbeiten.

6. Quark, Schmand, Eigelbe, Zucker, Bittermandelöl und Vanillesoßenpulver gut miteinander verrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben.

7. Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Mit den Aprikosen belegen und die Streusel darüber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) 35-40 Min. backen.

Mohnkuchen mit Kokoshaube

Teig:
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 6 Eier
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Mohn, frisch gemahlen

Kokosbelag:
- 2 Eiweiße • 120 g Zucker
- 125 Kokosraspel
- Saft von 1/2 Orange

1. Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Eier zufügen und alles dickcremig schlagen. Mehl mit Backpulver und Mohn mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig ziehen.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen.

3. Für den Belag die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und Orangensaft unterheben.

4. Mohnkuchen aus dem Ofen nehmen, Oberfläche der Länge nach gut 3 cm tief einschneiden, die Eiweiß-Kokosmasse darüber verteilen, den Kuchen wieder in den Backofen schieben und in weiteren 40 Min. fertig backen. Aus der Form heben, das Papier entfernen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Waffel-Orangen-Preiselbeer-Torte

Waffelteig:
- 175 g Butter • 175 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz • 4 Eier
- 1 EL Rum • 200 g Mehl
- 1/2 gestr. TL Backpulver

Füllung:
- 20 g Speisestärke
- 1/4 l Orangensaft, frisch gepreßt
- Zesten von 1/2 unbehandelten Orange
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 100 g Preiselbeeren (evtl. TK)
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Sahne

Garnitur:
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:
- Pflanzenöl für das Eisen
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter mit Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren. Unter ständigem Rühren nacheinander die Eier zugeben. Rum zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, dazusieben, alles gut vermengen.

2. Waffeleisen vorheizen, gut mit Öl bestreichen. Jeweils ca. 2 EL Teig auf das Waffeleisen streichen, schließen, Waffeln hellbraun backen, dann in die einzelnen Herzen zerteilen (für die Torte werden die Herzen von fünf Waffeln benötigt).

3. Für die Füllung Speisestärke mit etwas Orangensaft anrühren. Restl. Orangensaft mit Orangenzesten, Vanillemark und Zucker aufkochen. Mit der Speisestärke binden, einmal aufkochen und die Preiselbeeren darin ca. 2 Min. köcheln. Dann vom Herd nehmen. Gelatine einweichen, ausdrücken und unterrühren. Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Herzen von einer Waffel (fünf Stück) auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring (18 cm Ø) umschließen. 10 Waffelherzen längs halbieren und den Rand des Rings jeweils entgegengesetzt damit auskleiden. Die Hälfte der Creme einfüllen.

5. Waffelherzen leicht schräg in die Creme stecken und die restl. Creme einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Kuvertüre temperieren, dann in eine Pergament-Spritztüte füllen und gitterförmig auf Pergamentpapier spritzen. Fest werden lassen. Dann vorsichtig vom Papier lösen und in Stücke brechen.

7. Die Torte aus dem Ring lösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Mit Waffeln und dem Schokoladengitter dekorieren und mit Puderzucker besieben.

Aachener Waffeln

Zutaten für 6 Waffeln:
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g Butter • 1 Prise Salz
- 50 g Zucker • 5 Eier
- 200 g Mehl • 1/2 TL Backpulver
- 1/8 l Milch • 2 EL Öl
- 2 EL Puderzucker
- Schlagsahne nach Belieben

1. Die Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Butter, Salz, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe zugeben und weiterrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit der Milch zur Eigelbmasse geben und verrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.

2. Das Waffeleisen erhitzen und die Backflächen mit Öl einpinseln. Den Teig mit einer kleinen Schöpfkelle darauf gießen, schließen und backen, bis die Waffel goldgelb ist. Das dauert je nach Temperatur des Waffeleisens 4-5 Minuten. Die Waffel herausheben und mit dem Puderzucker bestreuen. Nach Belieben Schlagsahne steif schlagen und auf den Waffeln verteilen.

Waffeltürmchen mit Nougat-Orangencreme

Zutaten für ca. 4 Portionen:
- 1 unbehandelte Orange
- 250 g Magerquark
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 100 g Nougatcreme (z. B. Nutella)
- 24 Knusperwaffeln (ca. 6 cm Ø, fertig gekauft)
- 1 EL Puderzucker
- Minze zum Garnieren

1. Orange heiß waschen, trocknen und von einer Hälfte die Schale abreiben. Orange halbieren, von der nicht abgeriebenen Hälfte eine Scheibe abschneiden und in acht teilen. Orangenhälften auspressen.

2. Quark mit Orangenschale und -saft, Ingwer und Nougatcreme glatt rühren.

3. Für die Türmchen jeweils 1 TL Creme auf eine Waffel geben, mit einer zweiten abdecken, nochmals 1 TL Creme darauf verteilen und eine dritte Waffel darauf setzen. Waffeltürmchen mit Puderzucker bestäuben und mit einem Orangensegment und Minze garnieren.

Aachener Waffeln

Für kleine und große Naschkatzen:

Waffeln – schnell gebacken

Waffeltürmchen mit Nougat-Orangencreme

Herzhafte Käse- und Speckwaffeln

Zutaten für ca. 8 Stück:

Teig:
- 150 g weiche Butter, in Stücken
- 4 Eier
- je 1 Prise Salz und Pfeffer
- 250 g Mehl • 1/4 l Milch

Käsewaffeln:
- einige Spritzer Tabasco
- 50 g Appenzeller
- 50 g Emmentaler

Speckwaffeln:
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 EL Öl
- 100 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck
- 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt

Außerdem:
- Paprikapulver, edelsüß
- 250 g Kräuterquark

1. Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren, dabei nach und nach die Eier zugeben. Kräftig weiterschlagen, dabei Salz und Pfeffer untermischen. Mehl abwechselnd mit der Milch nach und nach unterrühren. Teig ca. 30 Min. quellen lassen.

2. Für die Käsewaffeln die Hälfte des Teiges mit Tabasco würzen. Den Käse entrinden, fein raspeln und untermengen.

3. Für die Speckwaffeln Zwiebel im heißen Öl kurz anbraten. Speck ohne Schwarte (beiseite legen) fein würfeln, dazugeben und ca. 5 Min. braten. Abkühlen lassen, dann mit der Petersilie unter den übrigen Teig mischen, evtl. nachwürzen.

4. Waffeleisen auf der mittleren Stufe vorheizen. Beide Backflächen kräftig mit der Speckschwarte einreiben. Etwa 4 EL Teig auf das Waffeleisen geben und Waffeleisen schließen. Nacheinander je vier Käse- und Speckwaffeln goldgelb backen. Waffeln mit Paprikapulver bestäuben und mit dem Kräuterquark servieren.

Herzhafte Käse- und Speckwaffeln

Fotos: Teubner Foodfoto, Nutella (1)

Leicht zu backen und hübsch anzusehen

Omas Kranzkuchen

Hefenusskranz

Teig:
- 500 g Mehl
- 40 g Hefe • 50 g Zucker
- 1/4 l lauwarme Milch
- 100 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Salz

Füllung:
- 1/4 l Milch • 25 g Speisestärke
- 120 g Zucker
- 120 g Walnüsse, gemahlen

Guss und Garnitur:
- 2 EL Aprikotur, erhitzt
- 125 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 8 Walnusskerne
- kandierte Angelika
- Birnen (a. d. Dose), gewürfelt

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker und Milch auflösen. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt.

2. Butter schmelzen, Zucker, Eier, Salz und Zitronenschale zugeben und alles gut verrühren. Die noch lauwarme Mischung zum Vorteig geben und alles zu einem glatten, formbaren Teig verkneten. Nochmals zugedeckt 20-25 Min. gehen lassen. Danach auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (33 x 60 cm) ausrollen.

3. Für die Füllung Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, mit Zucker mischen und in die Milch rühren. Walnüsse zugeben, kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen. Mischung auf den Teig streichen.

4. Teig zu einer Rolle formen und kranzförmig in eine gefettete Form (26 cm Ø und 2,5 l Inhalt) geben. An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 40 Min. backen. Dann den Kranz aus dem Ofen nehmen und mit Aprikotur bestreichen.

5. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und über den Kranz gießen. Mit Walnüssen, Angelika und Birnenwürfeln garnieren.

Maroni-Preiselbeer-Kranz

Biskuit:
- 6 Eier, getrennt
- 180 g Zucker • 1 Msp. Salz
- 130 g Mehl • 75 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 g flüssige Butter

Füllung:
- 600 g Sahne
- 3 Pck. Vanillezucker
- 1 Dose Maronenpüree
- 220 g Preiselbeeren (Glas)

Garnitur:
- 8 Maronen (Dose oder vakuumverpackt)
- 150 g Zucker
- 200 g Haselnusskrokant

Außerdem:
- Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Eigelbe mit der Hälfte des Zucker weißschaumig aufschlagen. Eiweiße steif schlagen, dabei restl. Zucker und Salz einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und alles vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Butter nach und nach unterheben.

2. Teigmasse in eine gefettete, ausgebröselte Kranzform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-35 Min. backen. Den Kranz in der Form etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und über Nacht auskühlen lassen. Dann 3x durchschneiden.

3. Maronen abtropfen bzw. luftig werden lassen. Zucker unter Rühren zu hellem Karamell schmelzen, Maronen darin wenden, sofort auf eine geölte Platte geben und abkühlen lassen.

4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, dann das Maronenpüree unterrühren.

5. Die Hälfte der Preiselbeeren auf dem unteren Biskuitboden verstreichen und etwas Maronensahne darüber verteilen. Zweiten Boden auflegen, mit Maronensahne bestreichen, dritten Boden auflegen, mit restl. Preiselbeeren und Maronensahne bestreichen und letzten Boden auflegen.

Maroni-Preiselbeer-Kranz

6. Kranz rundherum mit ca. 2/3 der Sahne einstreichen und mit Krokant einstreuen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten auf die Torte spritzen und jeweils eine karamellisierte Marone darauf setzen.

Omas Backtipp

Die Zubereitung eines Frankfurter Kranzes ist kinderleicht. Wer erst einmal einen Kranz gebacken hat, hat den Bogen raus, wie Großmama zu sagen pflegte. Wichtig ist, dass der ungefüllte Kranz aus Biskuit über Nacht „ruht", damit er beim Durchschneiden nicht bröselt.

Omas Kranzkuchen

Schokoladenkuchen mit Mascarponecreme

Rührteig:
- 175 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker • 2 cl Rum
- 1 Prise Salz • 5 Eier
- 250 g Mehl • 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 100 g Kakao

Creme:
- 150 g Mascarpone
- 80 g Sauerrahm • 50 g Zucker
- 60 g Rum-Rosinen
- 4 Blatt Gelatine • 150 g Sahne

Garnitur:
- 100 g Orangenkonfitüre
- 1 Tafel weiße Schokolade oder Kuvertüre
- Minzeblättchen

Außerdem:
- 1 Savarinform (20 cm Ø, ca. 1,2 l Inhalt)
- Butter und Semmelbrösel für die Form

Omas Backtipp

Wenn Sie zum Einstreichen eine englische Bitterorangen-Konfitüre, sie ist etwas teurer als die handelsübliche, verwenden, erhält der Kranz eine aparte Geschmacksnote.

1. Butter schaumig rühren. Dann Zucker, Vanillezucker, Rum, Salz und nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, löffelweise unterrühren. Teig in eine gefettete, ausgebröselte Savarinform (20 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50-60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen und quer halbieren.

2. Mascarpone mit Sauerrahm und Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und unter die Creme rühren. Rum-Rosinen unterrühren. Kurz bevor die Creme zu Gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Oberen Kuchenboden in die saubere Savarinform legen, Creme darauf verteilen, zweiten Boden auflegen und im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Orangenkonfitüre durch ein Sieb streichen, erhitzen und den Kuchen ringsum damit einstreichen. Von der Schokolade mit einem scharfen Messer feine Stücke abschaben, dabei das Messer nicht zu schräg halten, damit nicht ganze Stücke herausbrechen. Kuchen mit den Spänen einstreuen und nach Belieben mit der Minze garnieren.

So wird's gemacht:

1. Obere Kuchenhälfte in die Form legen, Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen.

2. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Kranz auf ein Kuchengitter stürzen, sorgfältig mit erhitzter Konfitüre einstreichen.

4. Den Kranz mit gehobelten Schokospänen einstreuen und wieder kalt stellen.

Schokoladenkuchen mit Mascarponecreme

Lebkuchen-kranz

Teig:

- 125 g weiche Butter
- 100 g flüssiger Honig • 3 Eier
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakaopulver
- 150 g Mehl • 2 TL Backpulver
- 50 g Korinthen

Außerdem:

- 2 EL Rum nach Belieben
- 1 EL Kakaopulver

1. Butter mit Honig cremig rühren, dann die Eier unterschlagen. Lebkuchengewürz mit Kakao, Mehl, Backpulver und Korinthen mischen. Alles unter den Teig rühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Kranzform füllen, im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen, dann mit Rum beträufeln und mit Kakaopulver bestreuen.

Bananen-Schoko-Kuchen

Teig:

- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 50 g Crème fraîche • 2 Eier
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 75 g Mehl • 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 kleine reife Banane
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Mokkaschokolade, gehackt
- 2 EL lösliches Kaffeepulver

Guss:

- 30 g Mokkaschokolade, gehackt • 1 EL Butter
- 1 EL lösliches Kaffeepulver

1. Butter mit Zucker hell-cremig rühren. Crème fraîche, Eier und Bittermandelöl unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren.

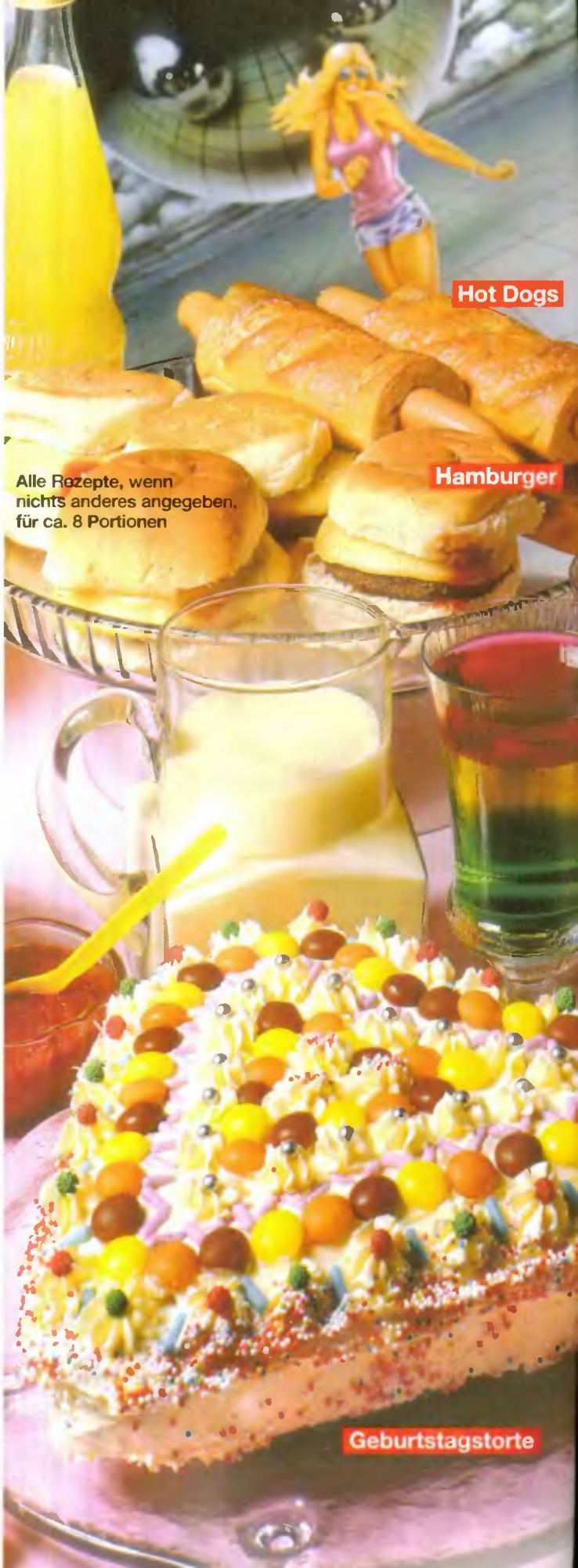
2. Banane schälen, klein würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Schokolade unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kranzform füllen, Kaffeepulver darüber streuen und restl. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (unterste Schiene) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen.

3. Schokolade mit Butter in einem warmen Wasserbad schmelzen. Kaffeepulver in einigen Tropfen heißem Wasser auflösen, unterrühren, etwas abkühlen lassen. Guss über den Kuchen träufeln.

Fotos: Teubner Foodfoto

Hier werden alle kleinen Gäste satt!

Kinderfest wie zu Omas Zeiten



Alle Rezepte, wenn nichts anderes angegeben, für ca. 8 Portionen

Hamburger

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier, Salz, Pfeffer
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Fett zum Braten
- 1 Gemüsezwiebel
- 8 weiche, runde Brötchen
- 8 Scheiben Gouda
- Tomatenketchup

1. Hackfleisch mit den Eiern gut durchkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

2. Aus dem Teig acht dünne Steaks formen. Im erhitzten Fett von beiden Seiten braten. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und kurz anbraten.

3. Brötchen quer halbieren, toasten. Auf die unteren Hälften jeweils ein Hacksteak legen, Zwiebeln darauf verteilen, mit einer Käsescheibe belegen. Hamburger im Backofen bei 200 °C überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Etwas Ketchup auf den Käse geben und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.

Bunter Wackelpeter

- Je 1 Pck. rote, grüne und gelbe Götterspeise

Sauce:

- 2 Pck. Vanille-Saucenpulver
- 1 l Milch

1. Götterspeisen nach Packungsanweisung getrennt kochen. Dann bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Grüne Götterspeise in acht Gläser verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Gelbe Götterspeise darauf gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die rote Götterspeise darauf gießen ebenfalls fest werden lassen.

3. Vanillesauce nach Packungsanweisung zubereiten und zum Wackelpeter servieren.

Hot Dogs

- 8 Würstchen
- 8 lange Weichbrötchen

Würstchen in heißem Wasser ziehen lassen. Brötchen aushöhlen und die Würstchen hineinstecken. Nach Wunsch Düsseldorfer Senf und Ketchup dazu servieren.

Geburtstagstorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 1 P. Backmischung Zitronenkuchen (Dr. Oetker)

Vanille-Buttercreme:

- 3 Eiweiße, 120 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Butter

Außerdem:

- Fett für die Form
- 225 g Erdbeermarmelade
- Plätzchenschmuck

1. Teig nach Packungsanweisung zubereiten und in eine gefettete Herzform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Min. backen. Danach Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

2. Für die Buttercreme Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Schüssel in ein Wasserbad stellen und den Eischnee weiter schlagen, bis die Masse klebrig wird (das dauert ca. 20 Min.). Auskühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und den Eischnee löffelweise unterrühren.

3. Das Kuchenherz vorsichtig in der Mitte durchschneiden und mit Marmelade füllen. Zusammensetzen und mit Buttercreme bestreichen. Nach Wunsch mit Buttercremeröschen und buntem Plätzchenschmuck verzieren.

Bunt verzierte Mohrenköpfe

- 250 g Butter • 100 g Zucker
- 8 Mohrenköpfe (Fertigprodukt)

Garnitur:

- bunter Plätzchenschmuck
- 1 Pck. Zuckerglasur

Butter mit Zucker schaumig rühren, in eine Spritztüte füllen, Röschen und Gesichter auf die Mohrenköpfe spritzen. Mit Plätzchenschmuck und Zuckerglasur bunt verzieren.

Igel

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Biskuit:

- 4 Eier • 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Mehl • 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Buttercreme:

- 3 Eiweiße • 120 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Butter • 50 g Fettglasur

Garnitur:

- 250 g Schokoladen-Fettglasur
- 100 g Mandelstifte
- 1 Mandel, abgezogen

1. Eier mit ca. 4 EL Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, cremig rühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen darauf sieben. Alles mit einem Schneebesen unterheben.

2. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 Min. backen, auskühlen lassen.

3. Für die Buttercreme Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Schüssel in ein Wasserbad stellen und weiter schlagen, bis die Masse klebrig wird (ca. 20 Min.). Auskühlen lassen.

4. Fettglasur nach Packungsanweisung auflösen, mit der Butter schaumig rühren und den Eischnee löffelweise unterrühren.

5. Aus Papier eine Schablone von 18-19 cm Länge in Form eines zugespitzten Ovals schneiden und auf den Biskuit legen. Die Form mit einem spitzen Messer ausschneiden und mit einem Teil der Creme bestreichen. Schablone verkleinern, erneut eine Igelform ausschneiden und mit Creme bestreichen. Schablone nochmals verkleinern, eine dritte Igelform ausschneiden und ebenfalls mit der Creme bestreichen. Alle drei Teigplatten zusammensetzen.

6. Für die Garnitur Fettglasur nach Anweisung auflösen, den Igel damit bestreichen und die Mandelstifte einstechen. Die ganze Mandel halbieren und als Augen verwenden.

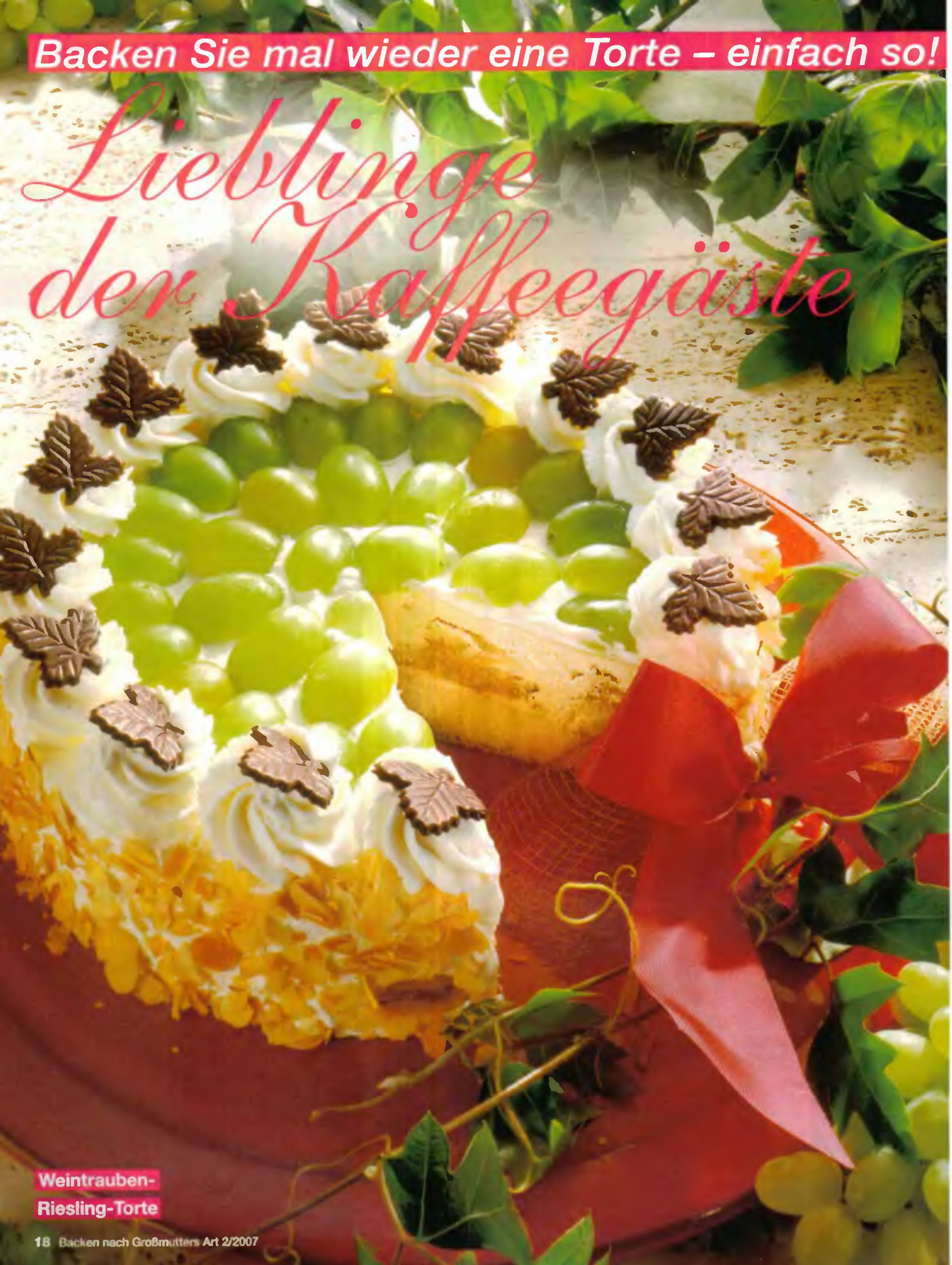
Kinder mögen's einfach:

Deshalb kann der Igel statt mit Schoko-Buttercreme auch mit Nutella oder Marmelade gefüllt werden. Das gleiche gilt auch für die Geburtstagstorte.

Fotos: Teubner Foodfoto

Backen Sie mal wieder eine Torte – einfach so!

Lieblinge der Kaffeegäste



Weintrauben-Riesling-Torte

Weintrauben-Riesling-Torte

Teig:
- 3 Eier, 125 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 175 g Mehl • 1 TL Backpulver

Belag:
- 100 g Puderzucker
- 250 g weiche Butter
- 3 Eigelbe
- 75 g gemahlene Mandeln
- 3 cl Rum
- 1/8 l Weißwein (Riesling)
- 30 Löffelbiskuits

Garnitur:
- 250 g weiße Trauben
- 300 g Sahne
- 30 g Puderzucker
- 16 Schoko-Dekorblätter
- 80 g Mandelblättchen, goldbraun geröstet

1. Eier mit 3 EL Wasser schaumig schlagen. Nach und nach unter Rühren Zucker einrieseln lassen und die Zitronenschale zufügen. Mehl mit Backpulver sieben, unterheben.

2. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 20-30 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form abkühlen lassen, Springformrand lösen und den Boden auf ein Kuchengitter stürzen. Papier abziehen und Boden auskühlen lassen.

3. Für die Creme Puderzucker und Butter schaumig rühren. Eigelbe, Mandeln und Rum nach und nach gut unterrühren.

4. Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen, mit der Hälfte des Weins tränken und mit etwas Creme bestreichen.

5. Löffelbiskuits mit dem restl. Wein tränken, eine Lage auf dem Boden verteilen, vorsichtig mit Creme bestreichen und wieder mit einer Lage Biskuits belegen. Restl. Creme darauf verteilen, glatt streichen, mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Torte aus dem Ring lösen.

6. Trauben waschen, von den Stielen zupfen, längs halbieren und Kerne entfernen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Torte mit 2/3 der Sahne ringsum einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Trauben in die Tortenmitte legen, mit dem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen und mit Schokoblättern garnieren. Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

Madeira-Pflaumen-Torte

Madeira-Pflaumen-Torte

Biskuit:
- 5 Eier, getrennt
- 120 g Zucker • 1 Msp. Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 80 g Mehl
- 90 g fein geriebene Mandeln

Außerdem:
- 1 fertig gekaufter Mürbeteigboden (26 cm Ø)
- 3 EL Pflaumenkonfitüre

Creme:
- 200 g Pflaumen
- 100 ml Wasser
- 110 g Zucker
- 1 Stück Zimtstange (2 cm)
- 150 ml Madeira
- 10 g Speisestärke
- 2 Eigelbe • 1/4 TL Zimt
- 7 Blatt Gelatine • 400 g Sahne

Dekoration:
- 250 g Sahne • 20 g Zucker
- 1 EL Pistazien, fein gehackt
- rosafarbene Herzen, schokoladig)

1. Eigelbe mit ca. 40 g Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiße zu schnittfestem Schnee schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee locker unter den Eigelbschaum heben. Mehl mit Mandeln mischen und unterziehen.

2. Eine Springform (24 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 30-35 Min. backen. Leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht). Biskuit 2x quer durchschneiden.

3. Mürbeteigboden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen, mit Konfitüre bestreichen und den ersten Biskuitboden darauf legen.

4. Für die Creme Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und kleinschneiden. Im Wasser mit 30 g Zucker und Zimt aufkochen, dann Hitze reduzieren. Pflaumen sehr weich kochen und durch ein feines Sieb passieren. Es sollte ca. 150 g ergeben. Die Pflaumenmasse mit 50 ml Madeira und restl. Zucker in einen Topf geben.

5. Restl. Madeira mit Stärke, Eigelben und Zimt verrühren. Pflaumenmischung aufkochen, angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren zugießen und 2-3 x aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und kurz vor dem Gelieren die Sahne steif schlagen und unterheben.

6. Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, zweiten Boden auflegen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Dann aus dem Tortenring lösen.

7. Sahne mit Zucker steif schlagen, mit knapp der Hälfte davon Tortenrand und -oberfläche einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Mit Pistazien bestreuen und mit den Herzen dekorieren.

Sanddornbeeren sind nicht überall zu bekommen, doch Sanddorn-Konfitüre gibt's in jedem Reformhaus zu kaufen. Schmeckt ebenso gut wie selbst gemachte und spart Arbeit

Sanddorn-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 1 heller Biskuitboden (24 cm Ø, ca. 2 cm hoch

Sanddorn-Konfitüre.

- 550 g Sanddornbeeren
- 60 ml Birnendicksaft
- 350 g Gelierzucker 1:1

Belag:

- 1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 460 g)
- 3 Blatt Gelatine
- 150 ml Birnensaft
- 30 g Sanddorn-Konfitüre
- 30 g Zucker

Creme:

- 9 Blatt Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 300 g Naturjoghurt 1,5 %
- 100 g Sanddorn-Konfitüre, leicht erwärmt
- 50 g Zucker
- Mark von 1/4 Vanilleschote
- 300 g Sahne

Außerdem:

- 1 P. Mini-Waffelröllchen „Schokolade"

1. Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umstellen.

2. Sanddornbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Mit Birnendicksaft in einen Topf geben und 15-20 Min. köcheln, bis die Früchte zerplatzen. Dann durch ein Sieb passieren (ergibt ca. 400 g Fruchtmus), mit Gelierzucker verrühren, aufkochen und 3-4 Min. köcheln lassen. Evtl. Schaum abschöpfen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

3. Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, längs in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf dem Biskuitboden verteilen.

4. Gelatine einweichen. Birnensaft mit der Sanddorn-Konfitüre und Zucker erhitzen, bis die Konfitüre geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt, gleichmäßig auf den Birnen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Joghurt glatt rühren. Die Konfitüre, Zucker und Vanillemark unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, bei geringer Hitze schmelzen und rasch unterrühren. Kurz bevor die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

6. Creme gleichmäßig auf den Birnen verteilen und glatt streichen. Kurz bevor die Masse fest geworden ist, die Waffelröllchen darauf verteilen. Im Kühlschrank in weiteren 3-4 Std. fest werden lassen. Tortenring entfernen.

Holländische Kirschtorte

- 400 g TK-Blätterteig

Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen mit Saft (450 g Fruchteinwaage)
- 1 Msp. Zimt • 100 g Zucker
- 3 TL Speisestärke • 3/4 l Sahne

Glasur:

- 60 g Kirschkonfitüre
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 12 Kirschen (a. d. Glas oder kandiert

1. Blätterteig auftauen lassen. Der Teig darf nicht zu sehr aufgehen, deshalb nach dem Auftauen in 8-10 Stücke schneiden, damit seine gleichmäßigen Teig- und Fettschichten zerstört werden. Teigstücke auf bemehlter Arbeitsfläche wieder zusammenkneten, in drei Portionen teilen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

2. Teigportionen jeweils ausrollen (ca. 28 cm Ø) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen, ca. 30 Min. ruhen lassen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 10-12 Min. hellbraun backen. Die Böden schrumpfen beim Backen um ca. 2 cm ein.

3. Kirschen abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. Saft mit Zimt und der Hälfte des Zuckers aufkochen. Angerührte Speisestärke einrühren, kurz aufkochen, abkühlen lassen.

4. Sahne mit restl. Zucker steif schlagen. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen.

5. Einen Boden in die Springform legen und mit Sahne bestreichen. Torte zusammensetzen wie auf den Arbeitsfotos (1-4) gezeigt.

6. Konfitüre durch ein Sieb passieren und erhitzen. Letzten Boden auf der glatten Seite damit bestreichen, trocknen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Boden damit glasieren, trocknen lassen. Weiterarbeiten, s. Arbeitsfoto 5. Zum Schluss die Torte mit Sahnetupfen und Kirschen garnieren.

So wird's gemacht:

1. Auf den Boden mit einem Spritzbeutel (große Lochtülle) vier Sahneringe aufspritzen.

Lieblinge der Kaffeegäste

Holländische Kirschtorte

Berühmter Klassiker

2. Kirschen zwischen die Sahneringen legen, zweiten Boden auflegen, leicht andrücken.

3. Eine zweite Sahneschicht bis zum oberen Springformrand auffüllen und glatt streichen.

4. Springformring abnehmen. Die Torte rundum dick mit Sahne einstreichen, kalt stellen.

5. Boden mit einem angefeuchteten Messer in 12 Stücke schneiden und auf die Torte legen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Aprikosen-Schoko-Sterne

Teig für ca. 40 Plätzchen:

- 100 g Puderzucker
- 320 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelbe
- 2 cl Aprikosenlikör
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 200 g Butter in Stückchen

Garnitur:

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 20 g rote Belegkirschen

1. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Eigelbe, Likör und Orangenschale dazugeben. Butter darauf verteilen und alles mit dem Handrührgerät zu einem weichen Teig verrühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, in größeren Abständen Tupfen (4 cm Ø) auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen, ca. 1 Std. sehr kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 12-15 Min. hellbraun backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen. Boden der Plätzchen eintauchen, etwas abtropfen und auf dem Kuchengitter trocknen lassen. Je 1/2 Belegkirsche auf die Tupfenspitze setzen. In Blechdosen aufbewahren.

Mandelbrötchen

Zutaten für ca. 65 Stück

Teig:

- 400 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- Salz
- 1 Eigelb
- 250 g Butter

Außerdem:

- 1-2 Eigelbe, verquirlt
- 65 ganze Mandeln, geschält

1. Mehl mit Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben. Salz und Eigelb in die Mitte geben. Butter in Stückchen darauf verteilen. Teig verkneten, zur Kugel formen und in Folie wickeln, 1 Std. kühl stellen.

2. Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle (3 cm Ø) formen. Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu mehr runden als länglichen Brötchen formen.

3. Brötchen auf die mit Backpapier belegten Bleche geben, mit Eigelb bestreichen. In die Mitte eine ganze Mandel eindrücken.

4. Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 15-18 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pistazien-Kekse

Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:

- 150 g Pistazien, gemahlen
- 200 g Mehl
- Salz
- 100 g brauner Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 125 g Butter, in Stückchen
- 30 g Kakaopulver
- 2 EL brauner Rum
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1/2 Eiweiß

Garnitur:

- 50 g gewürfeltes Orangeat
- 25 g gehackte Pistazien

1. Pistazien mit Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Orangenschale, Butter und Kakaopulver dazugeben.

2. Rum mit Ei und Eigelb verquirlen, dazugeben und alles verkneten. Teig zu einer Rolle (ca. 2,5 cm Ø) formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Std. kühl stellen.

3. Von der Teigrolle mit einem scharfen Messer ca. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (zweite Schiene von unten) ca. 12 Min. backen. Auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

4. Für die Glasur Puderzucker mit Eiweiß verrühren und Kekse damit bestreichen. Mit Orangeat und Pistazien bestreuen. Glasur gut trocknen lassen.

Es gibt Plätzchen, die werden im Advent gebacken und zu Weihnachten gegessen. Es gibt aber auch Plätzchen, die vor und nach Weihnachten zu Tee und Punsch geknabbert werden. So wie unsere!

Safran-Marzipan-Plätzchen

Zutaten für ca. 50 Stück:

Teig:

- 300 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 100 g Puderzucker
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Sahne
- 10 g frische Hefe

Winterabende versüßen

- 1/2 TL Zucker
- 100 g Marzipan-Rohmasse fein gewürfelt
- 2 Eigelbe, Salz
- 1/2 Döschen gemahlener Safran
- 125 g Butter, in Stückchen

Helle Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1/2 Eiweiß

Dunkle Glasur:

- 25-50 g Kuvertüre

1. Mehl, Stärke und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Haselnüsse dazugeben und in die Mitte eine Mulde drücken. Sahne leicht erwärmen, zerbröckelte Hefe und Zucker darin auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Marzipan mit den Eigelben, Salz und Safran mischen. Dann mit den Butterstückchen auf dem Mehlrand verteilen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 10-12 Min. gehen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten und zu Kugeln (ca. 3 cm Ø) formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (zweite Schiene von unten) ca. 15 Min. hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Plätzchen nebeneinander auf ein Pergamentpapier legen.

4. Für die Glasuren Puderzucker mit Eiweiß verrühren und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Glasuren getrennt in zwei kleine Papierspritztütchen füllen und jeweils eine kleine Spitze abschneiden. Zuerst mit der hellen Glasur feine Streifen über die Plätzchen ziehen, dann gitterartig mit der Kuvertüre verzieren. Glasuren gut trocknen lassen. Die Plätzchen in Blechdosen aufbewahren.

Mürbeteigplätzchen mit Marzipan

Mürbeteig-plätzchen

- 150 g Mehl • 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb

Garnitur:

- 100 g Pistazienmarzipan
- geschmolzene Schokolade
- kandierte Rosenblätter

1. Butter in das Mehl krümeln. Puderzucker untermischen, Eigelb unterkneten, ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig zu einem dünnen Boden ausrollen, mit einer Form Plätzchen (3 cm Ø) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C 5-6 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Auf die Plätzchen jeweils einen Tupfer geschmolzene Schokolade geben. Mit Pistazienmarzipan und Rosenblättern garnieren.

Omas Backtipp

Mürbeteig sollte stets mit kühlen Händen rasch geknetet werden. Knetet man zu lange, wird die Butter zu warm und der Teig brüchig.

Plätzchen

Dreier Busserln mit Datteln

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 2 Eier • 120 g Zucker
- 320 g Mehl • 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Nelkenpulver
- je 1 Msp. gemahlener Piment, Kardamom und Ingwer
- 30 g gehackte Haselnüsse
- 40 g fein gewürfelte Datteln

Aprikotur:

- 80 g Zucker • 100 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Aprikosenmarmelade

Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL weißer Rum

Garnitur:

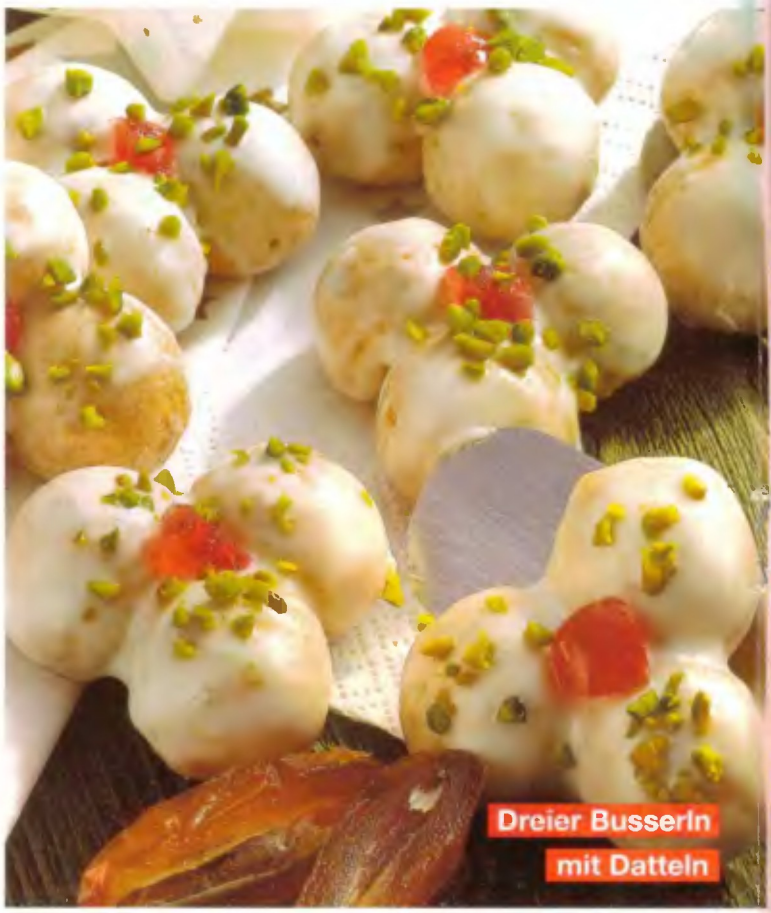
- 8 rote Belegkirschen
- 30 g gehackte Pistazien

1. Eier mit Zucker schaumig rühren. Übrige Teigzutaten unterrühren. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Aus dem Teig ca. 5 g schwere Kugeln formen. Jeweils 3 Kugeln in Form eines Dreiecks dicht aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (mittlere Schiene) 10-12 Min. backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Aprikotur Zucker mit Wasser und Zitronensaft zu einer klaren Flüssigkeit aufkochen. Die Marmelade unterrühren und alles um ca. 1/3 einkochen lassen (etwa 10 Min.). Danach durch ein feines Sieb passieren und weitere 2-3 Min. kochen. Busserln dünn mit Aprikotur einstreichen und antrocknen lassen.

4. Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel sieben und so viel Rum unterrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Busserln damit überziehen. Mit geviertelten Belegkirschen und Pistazien garnieren und trocknen lassen.


Dreier Busserln mit Datteln

Liegnitzer Bömbchen

Orangenrauten

Liegnitzer Bömbchen

Zutaten für ca. 70 Stück:

Teig:
- 250 g Honig • 125 g Zucker
- 350 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zitronat
- 15 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz • 2 TL Natron

Füllung:
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Johannisbeerkonfitüre
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Zitronat
- 100 g Korinthen, gewaschen
- 70 Oblaten (50 mm Ø)

Glasur und Dekoration:
- 300 g halbbitter Kuvertüre
- gehackte Pistazien

1. Honig mit Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und etwas abkühlen lassen. Mit Mehl, Mandeln, Zitronat, Lebkuchengewürz und Salz verkneten, zuletzt das Natron einarbeiten. Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mind. 2 Tage ruhen lassen.

2. Marzipan mit Konfitüre verrühren. Mandeln und Zitronat zugeben und unterrühren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in ca. 15 cm breite Streifen schneiden. Jeweils mit Füllung bestreichen und die Korinthen darüber streuen.

3. Teigstreifen fest aufrollen, auf die Nahtstellen legen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, die Teigscheiben darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 25 Min. backen dann erkalten lassen.

So wird's gemacht:

1. Honig mit Zucker bei schwacher Hitze auflösen. Abkühlen lassen, mit den anderen Teigzutaten verkneten.

2. Teig 5 cm dick ausrollen, mit der Füllung bestreichen.

3. Teig in ca. 15 cm breite Streifen schneiden, aufrollen und auf Oblaten setzen.

4. Kuvertüre zerbröckeln und in einer Schüssel im heißen Wasserbad auflösen. Die Bömbchen damit überziehen, mit Pistazien bestreuen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Orangenrauten

Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:
- 200 g Mehl • 2 Eigelbe
- 125 g weiche Butter, in Flöckchen
- 50 g Zucker • 1 Prise Salz

Füllung:
- 200 g geriebene Mandeln
- 50 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 4 cl Orangenlikör
- 6 EL frischer Orangensaft

Guss:
- 1 unbehandelte Orange
- 250 g Puderzucker
- 2 Eiweiße (Größe S)
- einige Tropfen Orangensaft

1. Teigzutaten zusammenkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Mandeln mit Zucker, Orangenschale, -likör und -saft zu einer streichfähigen Masse vermischen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann halbieren. Eine Hälfte auf dem mit Backpapier belegten Blech ausrollen (ca. 25 x 30 cm) und die Mandelmasse gleichmäßig aufstreichen. Die zweite Teighälfte ausrollen und darauf legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen, dann abkühlen lassen. Mit einem Messer in Rauten schneiden (Arbeitsfoto 1).

5. Für den Guss Puderzucker mit Eiweiß und Orangensaft glatt rühren. Orangenspäne (Arbeitsfoto 2) untermischen, Rauten mit Hilfe von zwei Gabeln durch den Guss ziehen, auf ein Kuchengitter setzen (unter das Gitter Papier unterlegen!) und trocknen lassen.

So wird's gemacht:

1. Kuchen mit Hilfe eines Lineals in ca. 3 cm breite Streifen, dann längs (5 cm) und schräg in Rautenform schneiden.

2. Von einer Orange Schale hauchdünn abschälen. Die Schalen quer in sehr feine Streifen schneiden.

3. Jede Raute mit Hilfe von zwei Gabeln durch den Orangenguss ziehen.

Durch den reichhaltigen Belag und dem Kuvertüre-Überzug schmecken die Nuss-Schoko-Plätzchen wie feine Pralinen. Kleiner Nachteil: sie halten sich nur knapp zwei Wochen

Pflaumentaler

Zutaten für ca. 70 Stück:

- 70 g Backpflaumen, fein gewürfelt

Teig:

- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Rum • 3 Eier • 120 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandeln

Aprikotur und Glasur:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 100 g Puderzucker • 2 EL Rum

Außerdem:

- Butter für das Backblech

1. Butter mit Salz schaumig rühren, dabei abwechselnd nach und nach Puderzucker, Rum und Eier zugeben. Mehl mit Mandeln mischen und rasch unterrühren.

2. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen im Abstand von 3-4 cm auf die gefetteten Backbleche setzen. Pflaumenwürfel auf den Teighäufchen verteilen und leicht andrücken. Taler im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 15 Min. backen.

3. Für die Aprikotur Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und die noch warmen Plätzchen dünn damit bestreichen. Leicht antrocknen lassen. Puderzucker mit Rum zu einer Glasur verrühren und die Plätzchen damit überziehen. Gut trocken lassen.

Omas Backtipp

Statt mit Rum kann die Glasur für die Pflaumentaler auch mit Zitronensaft (oder -sirup) aromatisiert werden. Epfehlenswert, wenn man sie an Kinder verschenkt.

Nuss-Schoko-Plätzchen

Zutaten für ca. 80 Stück:

Teig:

- 220 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei, 1 Eigelb
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 350 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver

Belag:

- je 3 EL fein gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- 200 g Honig • 200 g Butter
- 8 EL Sahne
- 370 g Haselnüsse, gemahlen
- 1/2 TL Zimt
- 2 Msp. gemahlene Nelken
- je 70 g Haselnüsse und Pistazien, fein gehackt
- 70 g Mandelstifte

Außerdem:

- Butter für die Backbleche
- 300 g Halbbitter-Kuvertüre

1. Butter schaumig rühren. Abwechselnd nach und nach Puderzucker, Ei, Eigelb und die Hälfte der Zitronenschale zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Butter-Ei-Masse arbeiten. Teig auf das gefettete Backblech füllen und glatt streichen.

2. Orangeat, Zitronat, Honig, Butter, Sahne, gemahlene Haselnüsse, Zimt, Nelken und restl. Zitronenschale unter langsamem Erwärmen in einem Topf zu einer dicklichen Masse vermengen. Gehackte Haselnüsse, Pistazien und Mandelstifte unterrühren und 5 Min. abkühlen lassen.

3. Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (mittlere Schiene) 25-30 Min. backen. Über Nacht auskühlen lassen.

4. Teigplatte in Dreiecke von 5 cm Schenkellänge schneiden. Kuvertüre über einem Wasserbad auflösen und die Ränder der Dreiecke hineintauchen. Zum Abtrocknen auf ein Kuchengitter setzen. Sie halten ca. 10 Tage in einem luftdichten Behälter.

Plätzchen

Marzipanherzen mit kandierten Früchten

Zum Garnieren und Verzieren auf glasiertem Gebäck sind verschiedenfarbige kandierte Früchte einfach ideal. Falls sie in der Abteilung für Backzutaten Ihres Supermarktes nicht zu haben sind, fragen Sie im Reformhaus

Marzipanherzen mit kandierten Früchten

Zutaten für 25-30 Stück:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 150 g Puderzucker

Glasur:

- 6-8 TL Kirschwasser
- 100 g Puderzucker

Außerdem:

- Puderzucker zum Ausrollen
- 1 Eiweiß, verquirlt
- verschiedene Belegfrüchte
- (z. B. kandierte Kirschen, Orangeat, Zitronat, Angelika)

1. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Hälfte der Herzen nochmals mit kleineren Formen ausstechen, damit sie eine Art Rand bilden. „Ränder" auf Unterseite mit Eiweiß bepinseln und auf die ganzen Herzen setzen. Mit einer Gabel (oder Holzstäbchen) Muster in den Rand drücken.

2. Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und unter dem vorgeheizten Grill (oberste Schiene) 3-4 Min. backen. Die Ränder der Herzen sollten goldbraun sein. Unbedingt nach Sicht backen, da Marzipan sehr schnell Farbe annimmt! Sofort auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Belegfrüchte dekorativ zuschneiden, z. B. als Blumen.

4. Kirschwasser mit Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und in Pergamentspritztüte füllen. Marzipanherzen damit auffüllen, mit Belegfrüchten verzieren und gut trocknen lassen. Luftdicht und trocken lagern.

Wiener Vanillebrezeln

Wiener Vanillebrezeln

Zutaten für ca. 70 Stück:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 100 g gemahlene Mandeln

Glasur:

- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Ei hineingeben und restl. Zutaten auf dem Rand verteilen. Weiterarbeiten, wie auf den Arbeitsfotos 1 und 2 gezeigt.

2. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem Messer in ca. 1 cm breite, 15 cm lange Streifen schneiden. Streifen zu Stäbchen rollen und dann zu Brezeln formen (Arbeitsfoto 3).

4. Brezeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15- 20 Min. goldgelb backen.

5. Vanillemark mit Puderzucker und 2 EL heißem Wasser verrühren. Brezeln damit bestreichen und trocknen lassen.

So wird's gemacht:

1. Alles mit einem Messer zu kleinen Brösel hacken. Dann mit kühlen Händen zu einem festen Mürbeteig kneten.

2. Vanilleschote mit einem Messer längs aufschlitzen. Das Mark herausschaben und zum Teig geben.

3. Teig ausrollen, in Streifen (ca. 1 cm breite und 15 cm lang) schneiden, zu Stäbchen rollen und zu Brezeln formen.

Biskuits mit Orangencreme

Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:

- 125 g Butter • 125 g Zucker
- 20 g Zuckerrübensirup
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 Eigelb • 1 Prise Salz
- 1 Msp. Weinsteinsäure
- 1/2 TL Natron • 200 g Mehl

Füllung:

- 100 g Butter
- 200 g Puderzucker
- abgeriebene Schale von 1 1/2 unbehandelten Orangen
- 2 Eigelbe

Garnitur:

- 200 g Schokoladenglasur

1. Butter mit Zucker und Sirup schaumig rühren. Orangenschale und Eigelb unterrühren. Salz, Weinsteinsäure und Natron mit Mehl unterziehen. Teig 1 Std. kühl stellen.

2. Mit leicht bemehlten Händen 80 gleichgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) bei 180 Grad in ca. 6-8 Min. nach Sicht backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Orangenschale und Eigelbe unterrühren. Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Creme bestreichen und restl. Plätzchen darauf setzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Schokoglasur im Wasserbad auflösen. Kekse je zur Hälfte hineintauchen und gut abtropfen lassen. Auf Pergamentpapier legen und trocknen lassen.

Haferplätzchen

Zutaten für ca. 70 Stück:

Teig:

- 180 g Mehl
- 125 g Hafermehl (Reformhaus)
- je 1 TL Backpulver und Ingwerpulver
- je 30 g Butter und Schweineschmalz
- 65 g Zucker
- 170 g Zuckerrübensirup
- 60 ml Milch

1. Mehl, Hafermehl, Backpulver und Ingwer auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter und Schmalz in Flocken auf dem Rand verteilen. Zucker, Sirup und Milch zugeben und alles gut verkneten. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Teig zu kleinen Kugeln formen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (mittlere Schiene) 6-8 Min. nach Sicht backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Omas Backtipp

Setzen Sie dieTeigkugeln in ausreichend Abstand voneinander auf das Backblech, denn sie gehen beim Backen in die Breite Ratsam ist es, ein halbes Probeblech abzubacken, damit Sie feststellen können, wieviele Kugeln auf einem Blech Platz haben.

Plätzchen

Ingwer-Cashew-Plätzchen

Ingwer-Cashew-Plätzchen

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 140 g Mehl • 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 125 g kandierter Ingwer, sehr fein gewürfelt
- 125 g gemahlene Cashewnüsse
- 2 Eigelbe
- 80 g Butter, in Stückchen

Garnitur:

- 30 g kandierter Ingwer
- 12 Cashewnüsse

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz, Kardamom, Ingwer, Nüsse und die Eigelbe hineingeben. Butter auf dem Mehlrand verteilen. Alles rasch zu Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Std. kühlen.

2. Für die Garnitur Ingwer in kleine Quadrate schneiden, Nüsse vierteln. Aus dem Teig kleine Kugeln je ca. 10 g formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Kugeln je zur Hälfte mit Ingwer und Nüssen garnieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (mittlere Schiene) ca. 10 Min. nach Sicht backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dominosteine

Dominosteine

Zutaten für ca. 60 Stück:

Teig:

- 25 g Butterschmalz
- 125 g Zucker • 125 g Honig
- 200g Mehl • 150g Roggenmehl
- 1 kräftige Prise Salz
- 15 g Lebkuchengewürz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zitronat
- 1/2 TL Hirschhornsalz

Füllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 300 g Kirschmarmelade
- 100 g Puderzucker
- 200 g Marzipanrohmasse

Glasur:

- 300 g Halbbitter-Kuvertüre

1. Butterschmalz erhitzen. Zucker und Honig darin auflösen dann etwas abkühlen lassen. Mit beiden Mehlsorten, Salz, Lebkuchengewürz, Mandeln, Zitronat und 5 EL Wasser zu einen festen Teig verarbeiten. Zugedeckt bei Zimmertemperaur mind. 2 Tage ruhen lassen.

2. Hirschhornsalz mit 1 EL Wasser verrühren, in den Teig einarbeiten dann zu einer 1 cm dicken Platte ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Weiterarbeiten, wie bei Foto 1-3 gezeigt.

3. Von der Lebkuchenplatte die Alufolie entfernen. Kuchen in Würfel (ca. 3x3 cm) schneiden. Die Kuvertüre in Stücken schneiden, in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad auflösen und die Würfel damit überziehen.

So wird's gemacht:

1. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marmelade aufkochen, dabei ab und zu umrühren. Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und in die heiße Marmelade rühren.

2. Alufolie um die Lebkuchenplatte zu einem Rahmen falten, der 1 cm höher als der Kuchen ist. Die Marmelade gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Puderzucker mit Marzipan verkneten, zwischen Klarsichtfolie auf Größe der Teigplatte ausrollen und auf die Marmeladenschicht legen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Feine Datteltorte

- 300 g frische Datteln
- 150 g abgezogene Mandeln
- 150 g Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 1/2 Vanilleschote
- 3 EL Speisestärke
- 3 EL Butter, zerlassen
- 2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1-2 EL Orangensaft
- 1 TL Cointreau

Außerdem:

- Butter für die Form

1. Datteln entsteinen und fein hacken. Mandeln mit 100 g Zucker im Mixer pürieren.

2. Eigelbe mit restl. Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Stärke, Datteln, Mandeln, Butter und Likör unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Dattelmasse in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen zuerst bei 230 °C (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen. Die Temperatur auf 200 °C reduzieren und in weiteren 10-15 Min. fertig backen.

4. Puderzucker sieben, mit so viel Orangensaft und Cointreau verrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Über die Torte gießen und nach Wunsch verzieren.

Omas Backtipp

Nach Belieben den ausgekühlten Dattelkuchen mit getrockneten, klein geschnittenen Datteln verzieren.

Zwei köstliche Torten, die spätherbstliche Tage versüßen

Prager Nusstorte

Teig:
- 4 Eier, getrennt • 1 Prise Salz
- 100 g Zucker • 2 cl Rum
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl • 1 TL Backpulver

Füllung:
- 6 Blatt Gelatine • 500 g Sahne
- 100 g Puderzucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 2 cl Nusslikör

Krokant:
- 150 g Puderzucker
- 150 g gehackte Haselnüsse

Garnitur:
- 200 g Sahne, 30 g Zucker
- grüner Streuzucker
- silberne Zuckerperlen
- 50 g rotes Marzipan

1. Eigelbe mit 50 g Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Rum und Zitronenschale unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen. Nüsse mit Semmelbrösel, gesiebtem Mehl und Backpulver vermischen. Zuerst Eischnee, dann Mehl-Mischung unter die Eigelbmasse heben.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen und quer halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenunterlage setzen und mit einem Tortenring umschließen.

3. Gelatine einweichen. Sahne mit Puderzucker und Vanillemark nicht ganz steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken, nach Vorschrift auflösen. 3 EL von der Sahne unterrühren, dann das Ganze rasch unter die restl. Sahne rühren. Haselnüsse und Likör unterrühren. Creme auf den Boden geben, glatt streichen und zweiten Boden darauf setzen. Im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen.

4. Für den Krokant Puderzucker zu hellem Karamell schmelzen, Nüsse untermischen. Masse auf einer geölten Arbeitsfläche ausrollen. Sofort 1/3 der Platte mit einem geöltem Messer in Rauten (1,5 cm Kantenlänge) schneiden und mit einem kleinen geölten Ausstecher Sterne ausstechen. Rauten und Sterne beiseite legen. Restl. Krokant auskühlen lassen, vorsichtig zerklopfen, dann durch ein feines Sieb schütteln.

5. Torte aus dem Ring lösen. Sahne mit Zucker steif schlagen, Tortenrand und -oberfläche damit einstreichen und mit Krokant einstreuen. Grünen Zucker und Silberperlen auf die Torte streuen. Aus Marzipan kleine Kugeln formen, auf der Torte verteilen, Rauten und Sterne daran lehnen.

So wird's gemacht:

1. Krokantmasse aus Puderzucker und Nüssen auf einer geölten Platte ausrollen.

2. Sofort mit einem geölten Messer Rauten und Sterne ausschneiden bzw. ausstechen.

Fotos: Taubner Foodfoto

Frühstück am Sonntag

So fängt der Tag gut an!

Schlesisches Kaffeegebäck

Milch-Weggli

Schlesisches Kaffeegebäck

Zutaten für ca. 32 Stück:

- 625 g Mehl • 1 Pck. Backpulver
- 125 g Blütenhonig
- 1/4 lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz • 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- je 1 Prise Kardamom und Piment, gemahlen
- 1 TL gemahlener Anis
- 2 Tropfen Bittermandelöl

Außerdem:

- 1 verquirltes Eiweiß
- 32 geschälte Mandelhälften

1. Mehl mit Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Honig, mit Wasser und Salz verrühren und in die Mulde gießen. Gewürze zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 24 Std. ruhen lassen.

2. Teig nochmals durchkneten, zu Rollen (5 cm lang, 1,5 cm Ø) formen. Rollen dicht nebeneinander auf das mit Backpapier belegte Blech legen, sie sollen beim Backen zu einer Fläche zusammengehen.

3. Rollen mit Eiweiß bestreichen und jeweils mit einer Mandelhälfte belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, das noch warme Gebäck in Stücke brechen und abkühlen lassen.

Info

Dieses Gebäck gab es früher im Land um Breslau und Liegnitz. Es wird das ganze Jahr als Leckerei zum Kaffee gegessen.

Großmutters Adventsbrötchen

Zutaten für 12 Stück:

- 75 g Butter
- 100 ml Milch
- 35 g Hefe
- 1 Ei • 1 EL Zucker
- 1 TL Kardamom
- 1/4 TL grobes Salz
- 50 g Rosinen
- 275 g Mehl

Außerdem:

- verquirltes Ei

1. Butter zerlassen, Milch dazugeben, handwarm abkühlen lassen, dann die Hefe darin anrühren. Ei, Zucker, Kardamom, Salz und Rosinen zugeben. Mehl nach und nach zufügen, bis der Teig die passende Konsistenz hat, er darf nicht zu fest sein.

2. Den Teig gut durchkneten, zu 12 Kugeln formen und 15 Min. gehen lassen. Dann mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Die Brötchen sind TK-geeignet.

Fotos: Teubner Foodfoto

Milch-Weggli

Teig:

- 500 g Mehl • 30 g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 TL Salz

Außerdem:

- Butter für das Backblech
- verquirltes Eigelb
- grobes Salz zum Bestreuen

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker bestreuen. Beides mit Milch auflösen, dabei etwas Mehl vom Rand mit einarbeiten. Vorteig mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Salz auf Mehlrand streuen und den Vorteig mit dem Mehl verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, bis er Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Erneut abgedeckt ca. 20 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten und in 10 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer ca. 40 cm langen Rolle (2 cm Ø) formen. Teigenden evtl. kugelig formen und nach Belieben Zöpfe, Schnecken, Windräder oder „Achter" herstellen (s. Arbeitsfotos). Die „Weggli" mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Tuch bedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat.

4. Das Gebäck auf der Oberfläche gleichmäßig mit Eigelb bestreichen und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C 20-25 Min. backen. Vor dem Servieren leicht abkühlen lassen.

Schnecken

Hier zeigen wir Ihnen, wie die verschiedenen Weggli geformt und geflochten werden.

Kopf mit Kugel

Brillenbrötchen

Achterbrötchen

Großmutters Adventsbrötchen

Birnen-Torte

Birnenmasse:
- 250 ml Birnensaft
- 1 EL Zitronensaft • 80 g Zucker
- 2 cl Birnengeist
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 700 g Birnen, gewürfelt
- 5 Blatt Gelatine

Creme:
- 500 g Quarkzubereitung mit Orange • 80 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine • 200 g Sahne

Garnitur:
- 150 g Sahne
- 1 TL Puderzucker
- 120 g Haselnusskrokant

Außerdem:
- 2 helle Biskuitböden (26 cm Ø, 1,5 cm Höhe
- 4 EL Erdbeerkonfitüre

1. Birnen-, Zitronensaft, Zucker, Birnengeist und Gewürze in einem Topf aufkochen lassen. Birnen zufügen und 1-2 Min. kochen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und darin auflösen. Bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen.

2. Quark mit Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in einer Schüssel auf heißem Wasserbad schmelzen und rasch unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Einen Boden auf eine Tortenunterlage setzen, mit einem Tortenring umschließen. Mit der Hälfte der Erdbeerkonfitüre bestreichen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Zweiten Boden mit Konfitüre bestreichen, auf die Creme legen und restl. Creme darauf verteilen. Im Kühlschrank anziehen lassen, dann die Birnenmasse darauf verteilen und im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Aus dem Ring lösen.

4. Sahne mit Zucker steif schlagen, Tortenrand damit einstreichen und mit Krokant einstreuen.

Birnen-Torte

Birnen-Torte – So wird's gemacht:

1. Gelatine in der Birnenmasse auflösen, bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen.

2. Zweiten Boden mit restl. Konfitüre bestreichen und die restl. Creme darauf verteilen.

3. Birnenmasse auf der abgekühlten Creme verteilen, vollständig fest werden lassen.

Trauben-Torte

- 3 dunkle Biskuitböden (26 cm Ø, 1,5 cm Höhe)
- 4 EL Traubengelee

Creme:
- 8 Blatt Gelatine
- 4 Eigelbe • 160 g Zucker
- 200 ml Rotwein
- 200 ml roter Traubensaft
- 250 g Sahne

Belag:
- 300 g blaue Weintrauben
- 300 g helle Weintrauben

Garnitur:
- 150 g Sahne
- 1 TL Puderzucker
- 30 g Mandelblättchen, geröstet
- Puderzucker zum Besieben
- 9-10 Traubenpärchen (rot, blau, weiß)
- 1 kleines Eiweiß • Zucker

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker in einem Topf verrühren. Wein und Traubensaft zufügen und unter Rühren bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, damit die Eigelbe leicht binden. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der heißen Creme auflösen. Kurz bevor sie zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Trauben abzupfen, waschen und trockentupfen. Einen Boden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen und mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Abwechselnd helle und dunkle Trauben darauf verteilen, die Hälfte der Creme glatt darauf verstreichen. Zweiten Boden mit Gelee bestreichen, darauf legen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Torte im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen. Tortenring entfernen.

3. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Tortenrand damit einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Oberfläche mit Puderzucker besieben und mit einer Palette/Messerrücken ein Rautenmuster eindrücken.

4. Trauben waschen abtropfen lassen und trockentupfen. Eiweiß in einem tiefen Teller leicht verquirlen. Zucker in einen zweiten Teller geben. Trauben durch das Eiweiß ziehen und abtropfen lassen. Die feuchten Trauben vorsichtig im Zucker wälzen und auf der Torte verteilen. Darauf achten, dass die Trauben nicht zu dick mit Zucker überzogen sind.

Herbstliche Obstkuchen

nach Omas Rezepten

Trauben-Torte

Hagebutten-Sahnetorte

Zutaten für 12-14 Stück

Hagebuttenmark:
- 1 kg Hagebutten
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 1/2 l Wasser • 2 cl Weinbrand

Brandteig:
- 1/4 l Wasser • 125 g Butter
- 1 Msp. Salz • 1 Msp. Zucker
- 200 g Mehl • 5-6 Eier

Füllung:
- 7 Blatt Gelatine
- 150 g Hagebuttenmark
- 100 g Zucker
- 250 ml lieblicher Weißwein
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Sahne

Garnitur:
- 100 g Sahne • 1 TL Zucker
- 50 g Hagebuttenmark
- 30 g geschabte Zartbitter-Schokolade

1. Hagebutten waschen, abtrocknen, mit einem scharfen Messer längs durchschneiden und Kerne entfernen. Hagebutten in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und über Nacht ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag Hagebutten mit Zitronensaft, -schale, Orangensaft und Wasser ca. 25 Min. sehr weich köcheln. Weinbrand zufügen, dann das noch heiße Mark durch ein feinmaschiges Sieb passieren und dabei so viel Fruchtfleisch wie möglich durchdrücken. Das heiße Fruchtmark in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

3. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf unter Rühren einmal aufkochen lassen. Gesiebtes Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei kräftig weiterrühren und die Masse weiter erhitzen bis sie sich als Kloß vom Topf löst (abtrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.

4. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen, 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Die restl. Eier nacheinander zugeben, dabei jedes einzelne Ei gut unterrühren, bevor das nächste folgt. Teigkonsistenz prüfen: dafür den Kochlöffel anheben, die Masse soll glatt und glänzend sein und weich vom Löffel fallen.

5. Bleche mit Backpapier auslegen und mit dem Bleistift drei Kreise (24 cm Ø) aufzeichnen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Kreise aufspritzen. Dabei von der Mitte aus beginnen und spiralförmig, im Abstand von 1 cm, nach außen spritzen, bis der aufgezeichnete Kreis ausgefüllt ist. Die Böden im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Min. hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, vom Papier lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Hagebuttenmark mit Zucker, Wein und Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren auflösen. Kurz vor dem Gelieren die Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben, mit einem Tortenring (24 cm Ø) umstellen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, zweiten Boden darauf legen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen. Tortenring entfernen.

8. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Tortenrand damit einstreichen und mit den Schokospänen einstreuen. Das Hagebuttenmark in eine Spritztüte füllen, Die Tortenoberfläche damit garnieren und mit restl. Schokospänen bestreuen.

Herbstliches Obstbäumchen

Herbstliches Obstbäumchen

Teig:
- 150 g Mehl
- 150 g Vollkornweizenmehl
- 21 g Hefe, zerbröckelt
- 75 g Zucker
- 125 ml lauwarme Milch
- 100 g zerlassene Butter
- 1 Ei • 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Belag:
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 EL gehackte Pistazien
- 1 Apfel • 1 Birne
- 50 g Pflaumen/Zwetschgen
- 100 g helle Weintrauben
- 100 g blaue Weintrauben
- 50 g Brombeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 5 Walnusshälften
- 10 Haselnusskerne
- 1/2 Pck. Tortenguss
- 1/8 l Fruchtsaft oder Wasser

Außerdem:
- 1 Eigelb mit 1 EL Milch verrührt

1. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe, 1 EL Zucker und Milch dazugeben und etwas Mehl vom Rand unterrühren. Vorteig zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Übrige Teigzutaten zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nachkneten, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Aus Pergamentpapier Schablonen anfertigen. Baumstamm: Höhe 15 cm: Breite unten 10 cm, oben 7 cm. Baumkrone: Kreis von 19 cm Ø (mit Hilfe eines Tellers).

3. Teig ca. 75 mm dick ausrollen. Baumstamm und -krone anhand der Schablonen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Baumkrone mit etwas Eigelb-Milch am Stamm befestigen. Aus dem restl. Teig eine lange, fingerdicke Rolle formen, den äußeren Rand der Baumkrone mit Eigelb-Milch bestreichen, Rolle um die Baumkrone legen und andrücken. In den Baumstamm längs vier Kerben einschneiden. Baumstamm mit Eigelb-Milch bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und den unteren Teil mit Pistazien verzieren. Teigreste dünn ausrollen, kleine Blätter ausschneiden und Blattmuster einkerben. Mit Eigelb-Milch bestreichen und einige mit Pistazien bestreuen.

4. Den „Baum" im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (mittlere Schiene) ca. 20 Min. vorbacken. Dann Blätter dazulegen und alles in ca. 10 Min. hellbraun backen.

5. Früchte waschen. Apfel und Birne ungeschält vierteln und Kerngehäuse entfernen. Obst in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Restl. Früchte und Nüsse nach Belieben zerkleinern.

6. Die Baumkrone mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die Früchte und Nüsse darauf verteilen und Teigblätter dazwischen stecken.

7. Tortenguss mit 2 EL kaltem Fruchtsaft (Wasser) anrühren. Die restl. Flüssigkeit zum Kochen bringen, angerührten Tortenguss einrühren und aufkochen lassen. Den Früchtebaum leicht damit überziehen.

Omas Backtipp

Dieser farbenprächtige Früchtebaum ist das passende Geschenk zum Erntedankfest!

Fotos Teubner Foodfoto

Herzhafte Torten...

...für einen fröhlichen Abend mit guten Freunden

Pikante Reistorte

Zutaten für 8 Stücke:

- Je 1 rote und grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 500 g Vollkornreis
- 5 TL Gemüsebrühe
- 2 große Putenbrustschnitzel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 4 Eier
- 1 Becher Crème fraîche
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 3 Tomaten, in Scheiben

Außerdem:

- Fett für die Form
- 2 EL Petersilie, gehackt (evtl. TK)

1. Paprika- und Zwiebelwürfel in 1 EL Öl erhitztem Öl anbraten. Reis zugeben, unter Rühren glasig dünsten. 1 l Wasser angießen und Gemüsebrühe zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. garen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Reismasse etwas abkühlen lassen.

2. Schnitzel kalt abwaschen, trockentupfen und würfeln. Im restl. heißen Öl anbraten. mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

3. Eier, Crème fraîche und die Hälfte des Käses miteinander verrühren. Mit den Putenwürfeln unter den Reis mischen.

Pikante Reistorte

4. Reismasse in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Mit den Tomatenscheiben belegen und mit restl. Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Torte mit Petersilie bestreut servieren.

Gemüse-Eierkuchen

Gemüse-Eierkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Teig:

- 200 g Mehl
- 50 g Walnüsse, gemahlen
- 80 g Butter • Salz
- 5 EL Wasser

Füllung:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 250 g Broccoli
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 3 TL Streuwürze (z. B. von Fuchs)
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Guss:

- 5 Eier • 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer • Muskat

Außerdem:

- Knoblauch Crispins
- Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1. Teigzutaten mit 5 EL Wasser rasch verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kühl ruhen lassen.

2. Paprikaschote halbieren, putzen und waschen. Zucchini waschen mit der Paprika in Würfel oder Scheiben schneiden. Broccoli putzen, in Röschen teilen und waschen. Gemüse in heißem Öl anbraten, mit Gemüse-Würzer, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 12 Min. vorbacken.

4. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Gemüse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Eier mit Milch verquirlen, mit Eier-Würzer würzen, über das Gemüse geben und die Torte bei gleicher Temperatur 40-45 Min. backen. Mit Knoblauch-Crispins bestreut servieren. Dazu passt eine Garnitur mit frischen Gemüse.

Pikante Mitternachtstorte

Zutaten für 12 Stücke:

- 1 P. Backmischung für Roggenbrot
- 2 Bund Dill, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Zitronensaft
- 5 EL Milch
- 600 g Frischkäse • Salz, Pfeffer
- 2 EL Paprikamark

Dekoration:

- 200 g Räucherlachs, in Scheiben
- 1 unbehandelte Zitrone, in dünnen Scheiben
- 1/2 Salatgurke, in dünnen Scheiben
- 1 Bund Dill

1. Backmischung nach Vorschrift zubereiten und in eine gefettete Springform (24 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Aus der Form lösen, abkühlen lassen und einmal waagerecht durchschneiden.

2. Dill, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft und Milch unter 2/3 des Frischkäses rühren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

3. Restl. Frischkäse mit Paprikamark vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Untere Brothälfte mit Paprika-Käsecreme und mit der Hälfte der hellen Käsecreme bestreichen. Brotdeckel aufsetzen und mit restl. heller Käsecreme bestreichen.

5. Lachsscheiben zu Rosetten formen. Torte mit Lachsrosetten, Dillfähnchen, Zitronen- und Gurkenscheiben garnieren.

Fotos: The Food Professionals, Löwensenf

Creme-Dip-Torte mit Lachs

Zutaten für 8 Stücke:

- 450 g TK-Blätterteig
- 300 g Lachs • Salz, Pfeffer
- 150 g Löwensenf
- 4 Frühlingszwiebeln

Creme-Dip:

- 300 g Creme double
- 150 g Sahne • 8 Eier
- 200 g geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer

1. Blätterteig nach Anweisung auftauen, zusammenlegen, rund ausrollen und eine gefettete Springform (24 cm Ø) damit auslegen.

2. Lachs abspülen, trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Lachs auf den Blätterteig legen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in Scheiben schneiden und darauf verteilen.

3. Für den Dip die Zutaten miteinander verquirlen. Masse über die Zwiebeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Min. backen. Nach der Hälfte der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Diese leckere Torte ist nicht nur rasch zubereitet, sondern auch preiswert von den Zutaten her. Aber bitte daran denken, dass die Torte möglichst schnell gegessen werden muss, weil Blätterteig gern durchweicht

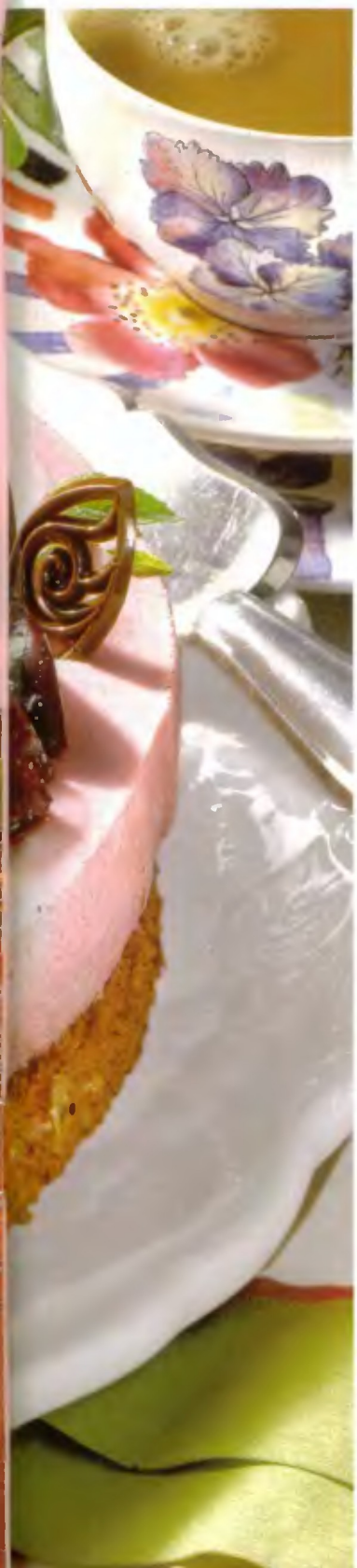
Was backen wir im Spätherbst?

Fabelhafte Pflaum

Mal was anderes: Ein Belag aus Pflaumenpüree und Schlagsahne auf einem Nuss-Biskuitboden, das Ganze originell dekoriert mit Schoko-Ornamenten und in Rotwein gedünsteten Pflaumen. Schmeckt prima!

Pflaumentorte

enkuchen



Pflaumentorte

Teig:
- 3 Eier • 3 EL Wasser
- 120 g Zucker • 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Speisestärke
- 30 g Mehl • 2 TL Backpulver

Creme:
- 1 kg Pflaumen
- 175 ml Rotwein
- 60-70 g Zucker • 1 Zimtstange
- 7 Blatt Gelatine
- 400 g Schlagsahne
- 1 Btl. Citro-Back

Dekoration:
- 1 Pck. Schoko-Ornamente (von Schwartau)
- Minzeblättchen

1. Eier mit Wasser, Zucker und Salz weißschaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Restl. Teigzutaten unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. goldbraun backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Im Rotwein mit Zucker und Zimtstange ca. 5 Min. dünsten (12 Pflaumenhälften für die Garnitur beiseite legen).

3. Zimtstange entfernen, restl. Pflaumen pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Gelatine einweichen. ausdrücken und unterrühren. Creme im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Sobald sie zu Gelieren beginnt, Sahne mit Citro-Back steif schlagen und unterheben.

4. Tortenring um den Tortenboden legen. Creme wolkenartig darauf verstreichen und die Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring entfernen. Torte mit restl. Pflaumen, Schoko-Ornamenten und Minze verzieren.

Kokos-Zwetschgen-Kuchen

Kokos-Zwetschgen-Kuchen

- 1 Kokosnuss (ca. 500 g)

Teig:
- 110 g Butter • 100 g Zucker
- 5 g frische Ingwerwurzel, gerieben • 2 cl Kokoslikör
- 2 Eier • 4 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl • 1 TL Backpulver
- 100 g frisches Kokosfleisch, gerieben (s. Info)

Belag:
- 500 g Zwetschgen, halbiert
- 40 g brauner Zucker

Außerdem:
- 2 EL Pflaumenmarmelade
- 150 g frisches Kokosfleisch, gehobelt und hell geröstet

1. Butter mit Zucker schaumig rühren, Ingwer und Likör zugeben. Eier und Eigelbe nach und nach unterrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Ein Drittel Eischnee unter die Buttermasse heben, restl. mit gesiebtem Mehl, Backpulver und Kokosfleisch unterziehen.

2. Pie-Form (30 cm Ø, 5 cm hoch) am Boden mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) 35-40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen, Papier entfernen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3. Marmelade glatt rühren und erwärmen. Kuchenoberfläche damit bepinseln und mit den gerösteten Kokosspänen bestreuen.

Gut zu wissen

Die Kokosnuss-Schale hat drei „Augen". Mit einem spitzen Gegenstand zwei der „Augen" aufschlagen und das Kokoswasser ablassen. Die harte Schale mit einem Hammer sprengen und stückweise abbrechen. Mit einem scharfen Messer die braune Haut vom Fruchtfleisch entfernen und dieses unter fließendem Wasser kurz waschen.

Zwetschgenkuchen mit Streusel vom Blech

Pflaumenkuchen

Zwetschgenkuchen mit Streusel vom Blech

Zutaten für ca. 18 Stück:

Teig:
- 250 g Mehl
- 15 g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz

Belag:
- 1 kg Spätzwetschgen

Streusel:
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 40 g flüssige Butter

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Milch zugießen und rühren, bis die Hefe aufgelöst ist, dabei etwas Mehl mit einrühren. Vorteig mit einer dünnen Schicht Mehl bestäuben und zugedeckt an warmer Stelle ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Butter schmelzen, Zucker, Ei und Salz einrühren. Die Mischung in das Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel (oder mit der Hand) so lange schlagen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt wieder an warmer Stelle 15-30 Min. mindestens zur doppelten Menge gehen lassen.

3. Inzwischen die Zwetschgen waschen, entsteinen und zweimal längs einschneiden.

4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Backbleches (33x43 cm) ausrollen. Das eingefettete Blech damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und an den Rändern etwas hochdrücken. Zwetschgen in dichten Reihen auf den Teig legen.

5. Mehl, Zucker und Butter zu Streusel verarbeiten und locker auf den Zwetschgen verteilen. Den Kuchen zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 20-30 Min. backen.

Pflaumenkuchen

Teig:
- 250 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter, in Stückchen

Belag:
- 75 g gemahlene Haselnüsse, geröstet
- 750 g reife Pflaumen
- 2 Eigelbe
- 100 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- etwas Zimt
- 1 Eigelb mit 2 EL Mich verrührt

1. Für den Teig die Zutaten rasch zusammenkneten. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Pflaumen waschen, halbieren und Steine entfernen. Pflaumenhälften dann nochmals vierteln und zugedeckt beiseite stellen.

3. Eigelbe mit Zucker, Zitronenschale und Zimt cremig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen und dann unter die Eiercreme rühren.

4. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, eine Springform (26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Restl. Teig zusammenkneten, ausrollen und in Streifen schneiden.

5. Geröstete Haselnüsse auf den Teigboden streuen, Pflaumenmasse einfüllen und glatt streichen. Die Teigstreifen gitterförmig darüber legen und mit der Eier-Milch bestreichen. Den Pflaumenkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 40-45 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Pflaumenkuchen

Pflaumensahnetorte

Teig:
- 6 Eier, getrennt
- 100 g Zucker • 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g Semmelbrösel
- 100 g Mehl • 1 Prise Backpulver
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 1 EL Rum

Füllung:
- 1 kg reife Pflaumen
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange • 1 Nelke
- 1/8 l Wasser • 1/2 l Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:
- 100 g Mandelblättchen

1. Eigelbe mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiße sehr steif schlagen und auf die Eigelbmischung gleiten lassen. Die übrigen Teigzutaten vermischen, auf den Eischnee geben und alles locker vermischen.

2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen. Form aus dem Ofen nehmen, umdrehen und Tortenboden auskühlen lassen. Danach 2x waagerecht durchschneiden.

3. Mandelblättchen ohne Fett rösten und beiseite stellen.

4. Pflaumen halbieren und entsteinen. 12 schöne Hälften beiseite legen. Restl. Pflaumen mit Zucker, Zimtstange, Nelke und Wasser ca. 10 Min. kochen, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

5. Untersten Tortenboden mit Pflaumenmus bestreichen, zweiten Boden auflegen, mit Sahne bestreichen und letzten Boden darauf setzen. Die Torte rundum mit Sahne einstreichen.

6. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 12 Rosetten auf die Torte spritzen und mit Pflaumenhälften garnieren. Tortenmitte und -rand mit den Mandelblättchen bestreuen.

Omas Backtipp

Für die Füllung eignen sich ganz prima die großen italienischen Pflaumen, die als Belag zu weich sind. Wer möchte, kann auch Pflaumenkonfitüre (kein Mus!) verwenden.

Fotos: Teubner Foodfoto

Schoko-Preiselbeer-Torte

Schoko

Wenn Großmama ihrer Familie eine besondere Freude bereiten wollte, oder wenn ein besonderer Festtag bevor stand, dann backte, nein – sie zauberte – eine ihrer heißgeliebten Schokoladentorten. Hier einige zur Auswahl – zum Nachbacken

Schoko-Preiselbeer-Torte

Schokoladenteig:
- 30 g Mehl • 30 g Speisestärke
- 10 g Kakaopulver
- 2 Eier • 50 g Zucker
- 20 g zerlassene Butter

Mürbeteig:
- 200 g Mehl • 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
- 1 Eigelb • 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:
- 50 g Preiselbeerkonfitüre

Creme:
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 1 Eigelb • 220 ml Milch
- 40 g bittere Kuvertüre
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 120 g Zucker • 3 Eiweiße

Dekoration:
- 1/4 l Sahne • 1 TL Zucker
- 80 g bittere Kuvertüre
- Kakaopulver

Außerdem:
- Butter und Brösel für die Form

1. Für den Schokoteig Mehl, Stärke und Kakao zusammensieben. Eier mit Zucker aufschlagen, Mehlmischung unterheben, zum Schluss die Butter zugeben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

2. Für den Mürbeteig Zutaten rasch zusammenkneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kühl stellen. Dann ausrollen (24 cm Ø), auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 8-10 Min. nach Sicht hellbraun backen. Abkühlen lassen. Danach auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen.

3. Tortenring mit einem Folienstreifen (2-3 cm höher als der Ring) auslegen. Mürbeteig gleichmäßig mit Preiselbeerkonfitüre bestreichen, Schokoboden darauf legen und etwas andrücken.

4. Puddingpulver und Eigelb mit 50 ml Milch verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre auflösen. Restl. Milch mit Vanillezucker aufkochen.

5. Die Hälfte vom Zucker in einem Topf zu hellem Karamell schmelzen. Kochende Milch unter Rühren nach und nach dazugeben. Sobald der Karamell aufgelöst ist, das angerührte Puddingpulver einrühren und einmal aufwallen lassen. Kuvertüre unterrühren und nochmals aufkochen. Zum Schluss die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren.

6. Eiweiße mit restl. Zucker steif schlagen. (Wichtig: Pudding und Eischnee sollten zur selben Zeit fertig sein). Zuerst etwas Ei-schnee mit dem Schneebesen in den kochend heißen Pudding rühren, dann diese Masse locker unter den restl. Eischnee heben. Die Creme gleichmäßig auf dem Schokoboden verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Sahne mit Zucker steif schlagen, glatt auf der Schokoschicht verstreichen. Tortenring und Folie entfernen. Mit einem Messer Kuvertüre vorsichtig abschaben, Torte dicht damit belegen und mit Kakao besieben.

Rumtorte

Teig:
- 125 g Butter • 100 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- Salz • 2 Eier
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 350 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 50 g bittere Schokolade, gerieben
- 4 cl weißer Rum

Füllung:
- 1 Glas Zitronenkonfitüre
- 2-3 cl weißer Rum

Glasur und Garnitur:
- 100 g Zitronenglasur
- 1 kleine Ananas
- 12 halbe rote Belegkirschen
- 100 g Raspelschokolade

ladentorten

Rumtorte

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Schokolade und dem Rum dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Dann zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Teig in vier Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und zu runden Böden (24 cm Ø) ausrollen. Nacheinander in einer Springform im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (zweiten Schiene von unten) ca. 15 Min. backen. Böden auskühlen lassen.

3. Zitronenkonfitüre mit Rum glatt rühren. 2-3 EL davon für den Rand abnehmen. Drei Böden mit Konfitüre bestreichen und Böden aufeinander setzen. Die abgenommene Konfitüre mit 4 cl Wasser verrühren und den Tortenrand damit einstreichen.

4. Zitronenglasur auflösen, Oberfläche damit bestreichen. In die Mitte eine Ananasscheibe legen. Restl. Scheiben vierteln und Tortenrand damit belegen. Mit Belegkirschen garnieren. Rand mit Raspelschokolade bestreuen. Torte mit einer Schüssel bedeckt über Nacht stehen lassen.

Schokoroulade mit Orangencreme-Füllung

Statt kandierter Orangenscheiben kann die Roulade mit dünnen Schokotäfelchen (gibt's zu kaufen) garniert werden. Oder: noch köstlicher mit halben Schokotrüffeln

Schokoroulade mit Orangencreme-Füllung

Biskuit:
- 8 Eiweiße • 180 g Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 g aufgelöste Kuvertüre
- 60 g Mehl

Orangencreme:
- 6 Blatt Gelatine • 3 Eigelbe
- 1/8 l Weißwein • 110 g Zucker
- Saft von 2 Orangen
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 375 g Sahne

Garnitur:
- 250 g Sahne • 10 g Zucker
- 3 kandierte Orangenscheiben
- 1 EL geriebene Schokolade

Außerdem:
- 120 g Orangenkonfitüre, erwärmt

1. Eiweiße zu schnittfestem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Vanillemark zugeben und die lauwarme Kuvertüre mit dem Holzspatel unterziehen (dadurch verliert die Masse stark an Volumen). Dann das Mehl unterheben.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (43x33 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10-12 Min. backen. Auf dem Blech 5-10 Min. abkühlen lassen, damit die Oberfläche etwas abtrocknen kann, sie klebt sonst am Papier fest.

3. Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen. Kuchenplatte darauf stürzen, Papier abziehen und Kuchen auskühlen lassen. Dann mit Orangenkonfitüre bestreichen.

4. Für die Creme Gelatine einweichen. Eigelbe mit Wein und Zucker verrühren, Orangensaft und -schale zugeben, unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Mischung auflösen, dann abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die noch flüssige Masse ziehen. Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen, etwas fest werden lassen, dann zu einer Roulade aufrollen.

5. Für die Garnitur die Sahne mit Zucker steif schlagen. Mit einem Teil der Sahne die Roulade ringsum einstreichen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die Roulade damit verzieren, Orangenscheiben viertel und darauf setzen. Seiten der Roulade mit geriebener Schokolade einstreuen.

Pariser Schokoladentorte

Pariser Schokoladentorte

Teig:
- 7 Eier • 250 g Zucker
- 150 g Mehl • 50 g Speisestärke
- 50 g Kakaopulver
- 60 g flüssige Butter

Zum Tränken:
- 2 EL Wasser • 4 EL Zucker
- je 2 cl Rum und Cointreau

Füllung:
- 1/8 l Sahne
- 200 g Kuvertüre, (bittere Schokolade), klein gehackt
- 40 g weiche Butter
- 2 cl brauner Rum

Glasur:
- 250 g Schokoladen-Fettglasur (Fertigprodukt)

1. Eier mit Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad lauwarm aufschlagen. Herausnehmen und mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Masse kalt und cremig ist und deutlich an Volumen zugenommen hat. Mehl mit Stärke und Kakaopulver mischen und unterheben (nicht rühren). Zuletzt die warme Butter in dünnem Strahl zugeben und unterziehen, bis sie sich vollständig mit dem Teig verbunden hat.

2. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 30-35 Min. backen. Danach auf ein leicht bemehltes Backblech stürzen, die Springform lösen und das Papier abziehen. Den Boden mindestens 4-6 Std. auskühlen lassen. Dann einmal durchschneiden.

3. Wasser mit Zucker unter Rühren aufkochen. Rum und Cointreau zugeben, abkühlen lassen. Die Böden damit tränken.

4. Für die Creme Sahne aufkochen. Kuvertüre darin auflösen. Creme abkühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Sie soll kühl, aber nicht fest sein. Dann Butter (sie sollte genau so weich wie die Creme sein) unterrühren und den Rum zufügen. Creme dritteln.

5. Unteren Tortenboden mit 1/3 Creme bestreichen und zweiten Boden auflegen. Torte ringsum mit 1/3 Creme leicht einstreichen.

6. Schokoglasur nach Vorschrift auflösen, die Torte damit überziehen und Glasur fest werden lassen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten auf die Torte spritzen und mit Goldperlen verzieren.

Souffle mit Himbeersauce

Souffle mit Himbeersauce

Zutaten für ca. 4 Portionen:

Soufflé:
- 25 g Butter • 50 g Mehl
- 1/8 l Milch
- 100 g Nussnougatcreme (z. B. Nutella) • 1 Msp. Zimt
- 2 Eier, getrennt • 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver

Sauce:
- 250 g Himbeeren (evtl. TK)
- 1-2 EL Puderzucker

Außerdem:
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter erhitzen. Die Hälfte des Mehl kurz darin anschwitzen. Die Milch zufügen, glatt rühren, kurz aufkochen und leicht abkühlen lassen. Nougatcreme und Zimt gleichmäßig unterrühren. Eigelbe und das ganze Ei unterrühren. Backpulver mit restl. Mehl mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Eiweiße steif schlagen und gleichmäßig unterheben. Die Masse in vier ausgefettete Soufflé-förmchen füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30-35 Min. backen.

2. Inzwischen Himbeeren verlesen, mit Puderzucker pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit der Himbeersauce servieren.

Fotos: Teubner Foodfoto, Nutella

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art

Fruchtig-leichte Apfeltorte

Kokos-Zwetschgen-Torte

Dominosteine

Pflaumentorte

Sanddorn-Torte

Plätzchen mit Marzipan

Prager Nusstorte

Apfel-Mandel-Pie

Pariser Schokoladentorte

Geburtstagstorte

Aachener Waffeln

Mohnkuchen

Maroni-Preiselbeer-Kranz

Wickelkuchen

Trauben-Torte

...und vieles mehr!